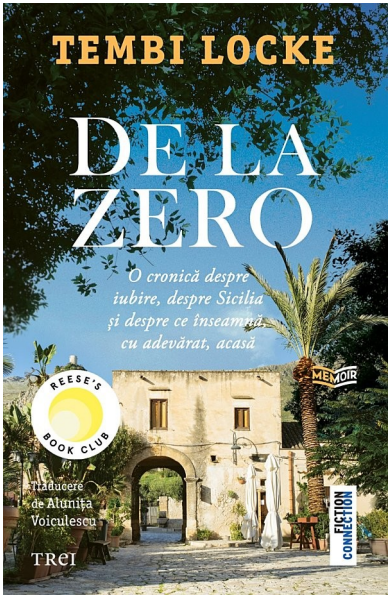
TEMBI LOCKE
DE LA ZERO
O cronică despre iubire, despre Sicilia și despre ce înseamnă, cu adevărat, acasă
REESE'S BOOK CLUB
MEMOIR
FICTION
CONNECTION
Traducere de Alunița Voiculescu
TREI

TEMBI LOCKE

De la ZERO

O cronică despre iubire, despre Sicilia si despre ce înseamnă cu adevărat, acasă

Traducere din limba engleză de

Aluniţa Voiculescu

EDITURA TREI

2023

Autor: Tembi Locke

Titlu original: From Scratch

A Memoir of Love, Sicily, and Finding Home

Copyright © 2019

Originally published by Simon & Schuster, Inc.

Copyright © Editura Trei, 2023
pentru prezenta ediţie

O.P. 16, Ghişeul 1, C.P. 0490, Bucureşti
Tel.: +4 021 300 60 90 ; Fax: +4 0372 25 20 20
e-mail: comenzi@edituratrei.ro
www.edituratrei.ro

ISBN (print): 978-606-40-1989-9
ISBN (print): 978-606-40-2083-3

Editori:
Silviu Dragomir
Vasile Dem. Zamfirescu

Director editorial:
Magdalena Mărculescu

Redactare:

Luana Crăciun

Design şi ilustraţie copertă:
Andrei Gamarţ

Director producţie:
Cristian Claudiu Coban

Dtp:
Mirela Voicu

Corectură:
Oana Apostolescu
Dana Anghelescu

Conţinutul acestei lucrări electronice este protejat prin copyright (drepturi de autor), iar cartea este destinată exclusiv utilizării ei în scop privat pe dispozitivul de citire pe care a fost descărcată. Orice altă utilizare, incluzând împrumutul sau schimbul, reproducerea integrală sau parţială, multiplicarea, închirierea, punerea la dispoziţia publică, inclusiv prin internet sau prin reţele de calculatoare, stocarea permanentă sau temporară pe dispozitive sau sisteme cu posibilitatea recuperării informaţiei, altele decât cele pe care a fost descărcată, revânzarea sub orice formă sau prin orice mijloc, fără consimţământul editorului, sunt interzise. Dreptul de folosinţă al lucrării nu este transferabil.
Drepturile de autor pentru versiunea electronică în formatele existente ale acestei lucrări aparţin persoanei juridice Editura Trei SRL.

Pentru Saro, care a aprins focul dragostei
Pentru fiica noastră, Zoela, flacăra eternă

Şi să nu crezi că poţi hotărî drumul iubirii, căci iubirea, de te va găsi vrednic, îţi va hotărî ea drumul.

KAHLIL GIBRAN

Prolog

În Sicilia, toate poveştile încep cu o nuntă sau cu o înmormântare. Povestea mea începe cu amândouă. Aşa se face că mă aflam la volanul unui Fiat ruginit, conducând pe un drum şerpuit de ţară de lângă Aliminusa, un mic sat sicilian, şi adăpostind între coapse o cutiuţă de lemn cu cenuşa soţului meu. Mă îndreptam către un crâng de măslini de la poalele rurale ale munţilor Madonie, pe coasta de nord a insulei; acolo se aflau pământurile în pantă, presărate cu peri şi caişi bătrâni, ale familiei lui Saro.

Cândva, de pe marginea acestui drum, Saro culesese dude coapte, răsucise ciorchinii dolofani de struguri în viţa-de-vie, răscolise cu mâinile goale pământul ca să-mi arate cum creştea bulbul de fenicul sălbatic sub el. Îl privisem cum îl dezgolea, strat după strat, de piele. Apoi îmi spusese să închid ochii. Mi-l apropiase de nas, punându-mă să-i inspir adânc aroma de lemn-dulce pământos, trezind în mine misterele acestui loc. Voia să-mi arate forţa şi delicateţea acestei lumi naturale – locul lui de baştină. Vara trecută, stătuserăm aici să privim dealurile pe care se jucase când era copil.

— Fă ce vrei, dar adu-mi o parte din cenuşă în Sicilia, mi-a spus Saro pe când ne aflam chiar în acest loc.

Cancerul îi revenise de curând, dar moartea lui încă era un lucru abstract. Credeam că mai aveam câteva veri împreună în faţa noastră, poate cinci. Însă el se pregătea deja şi mă pregătea şi pe mine. Acesta era locul în care îşi dorea ca o parte din el să rămână pentru totdeauna, aşadar, iată-mă aici, la aproape unsprezece mii de kilometri distanţă de casa noastră din Los Angeles, pentru a-mi ţine promisiunea.

Cântecele de sfârşit de vară ale cicadelor şi foşnetul şopârlelor ce se refugiau din calea soarelui sicilian aflat la apus mă împresurau din toate părţile. Aerul era înmiresmat de arome ameţitoare de eucalipt, lemn ars şi roşii coapte. În depărtare, clopotele bisericii din sat au izbucnit dintr-odată, chemând oamenii la slujba de după-amiază. Pentru o clipă, mi-am imaginat-o pe fiica mea de şapte ani alergând desculţă pe strada pavată. Ea era celălalt motiv pentru care mă avântasem spre ţărmurile siciliene – era singura cale pe care-o ştiam ca să-i păstrez tatăl viu în amintire.

Am oprit maşina în vârful unui deal abrupt, am scos-o din viteză şi am verificat frâna de mână de două ori. Apoi am scos dintre coapsele mele lipicioase de la transpiraţie cutia ce ocrotea rămăşiţele soţului meu. Micuţa cutie pentru inele, în care odinioară îşi ţinuse penele de chitară, găzduia acum o parte din el pe care o păstrasem pentru mine. În urma ei, pe locul pe care el îl îndrăgea cel mai mult din trupul meu, a rămas un model alcătuit din linii verticale. Venise vremea. Şi totuşi nu am reuşit să mă conving să ies din maşină.

Saro fusese chef şi spunea mereu că se însurase cu o americancă, cu o afro-americană ce avea sufletul culinar al unei italience. După părerea lui, eram italiancă acolo unde

toţi oamenii ar trebui să fie italieni: la masă. Ceea ce pentru el însemna să preţuieşti mâncarea proaspătă şi să-ţi făureşti amintiri şi tradiţii în timp ce împarţi pâinea şi bei vinul local împreună cu alţii. O viaţă în care eu am nimerit din întâmplare, în momentul în care am dat, la propriu, unul peste altul sub copertina celei mai bune gelaterii din Italia. Noroc, soartă. O singură privire şi mi-a fost de-ajuns să văd că avea genul acela de ochi căprui adânci ce poartă în ei poveşti, ochi care m-ar fi putut seduce îndeajuns încât să o spun şi eu pe a mea. Profilul lui părea desprins de pe o monedă romană, iar chipul – cu pielea măslinie, maxilarul ferm şi părul ondulat, negru ca tăciunele – mi-a adus în faţa ochilor, ca un fulger într-o zi senină, imaginea trupurilor noastre înlănţuite. Am spus „Mi scusi”, în cea mai bună italiană a mea de colegiu. El mi-a răspuns „Hello”, fără nicio ezitare. Şi exact atunci focul s-a întâlnit cu tigaia.

Acum pot să văd că în momentul în care Saro a apărut în viaţa mea a creat aproape instantaneu formă acolo unde fusese doar spaţiu. Că a alinat locuri despre care nu ştiam că aveau nevoie de alinare şi a părut cât se poate de dispus să-mi accepte părţile neîmblânzite, neastâmpărate, neterminate şi contradictorii. Împreună, am gustat viaţa ca două furculiţe ce mănâncă din aceeaşi farfurie. Gata să ascultăm, să iubim, să privim în întuneric şi totuşi să vedem în el un firicel timid de lună.

În cele din urmă, am întredeschis uşa maşinii, iar aerul proaspăt a pătruns înăuntru, aducând cu el şi mai multe amintiri. M-am gândit la Saro şi mi-am adus aminte de ultima plăcere pământeană pe care am împărţit-o împreună: o îngheţată pe băţ în formă de rachetă. Precizia amintirii m-a copleşit. M-a purtat înapoi, până în ultima noastră zi împreună. Atunci când întreg cuprinsul vieţii noastre se redusese la măruntele gesturi intime pe care

moartea le impune: să-mi hrănesc soţul muribund cu o îngheţată pe băţ; la momentul în care i-o lipisem de buze, după ce întreaga zi o sâcâisem pe asistentă să scoată din congelator câte una din oră în oră, în caz că se trezea şi era în stare să mănânce. Era grija delicată şi constantă pe care voiam să i-o ofer, cele din urmă gesturi ale mele ca îngrijitoare şi iubită. Am vrut ca ultimele senzaţii pe cerul gurii lui să fie liniştitoare, blânde, chiar plăcute. Merita din plin asta. În toţi anii în care stătusem alături de el în bucătărie, mă învăţase că detaliile erau totul. Surpriza primei degustări are loc doar o dată. Iar dacă hotărâsem că îngheţata pe băţ era cea mai potrivită, atunci trebuia să fie cea mai inspirată dintre toate: lămâie proaspăt stoarsă cu un strop de agavă.

În acele ultime zile, timpul părea că se comprimase şi se lungise simultan. Şi cu toate că făcusem tot posibilul să o pregătesc pe fiica noastră, Zoela, care tocmai împlinise şapte ani, pentru o viaţă fără tatăl ei, cu toate că mă străduisem să o ţin aproape şi să o includ în evenimentul care avea să-i schimbe viaţa pentru totdeauna, mă temeam că nu făcusem destul.

În ultima zi, am închis uşile glisante de la biroul nostru şi m-am aşezat lângă el pe patul de spital. I-am plimbat peste buze îngheţata care se topea. O întreagă viaţă de săruturi îmi oferiseră acele buze. Apoi l-am sărutat pe frunte şi, când m-am tras înapoi, am văzut că o parte din suc îi ajunsese pe limbă. Nu şi-a desprins nicio clipă privirea de a mea. Am lins şi eu din sucul îngheţat. A zâmbit. Împărtăşiserăm un moment de plăcere, la fel ca la început, când, după ce făcuserăm dragoste, îmi şoptise la ureche: „Simt o sete infinită de iubire, iubire pentru trupul şi sufletul tău”. Şi apoi s-a dus.

Moartea lui a pus din nou tigaia pe foc. Toată puterea pe care o adunasem ca femeie, mamă şi iubită se ofilise

subit şi complet. M-am simţit ca şi cum aş fi fost aruncată în crucea amiezii, cu burta în sus, pe stânci colţuroase la reflux, în cea mai lungă şi mai arzătoare zi din cel mai lung an al vieţii mele. Nu părea să existe niciun capăt al durerii mele, nicio cale de scăpare, ci doar un drum nesfârşit prin ea. Prin întuneric, prin izolare, prin lipsa atingerii lui. Dar cea din urmă promisiune pe care i-o făcusem era cea care mă adusese, luni de zile mai târziu, în această livadă din inima Mediteranei, disperată după o fărâmă de lumină.

Ultimul clopot al bisericii a bătut, iar eu am luat cutiuţa cu cenuşă în mână. *Amore, l'ho fatto* – am făcut-o. Am reuşit să ne aduc pe amândoi până aici. Şi am coborât din maşină.

Soarele care apunea mi-a amintit de prima noastră călătorie împreună în Sicilia, când am cutreierat prin miezul ei îndepărtat. Nu era nimic de văzut acolo în afară de munţi, lanuri de grâu, vaci, bărbaţi pe măgari şi nenumărate livezi de măslini. Nu prindeam semnal radio, aşa că am vorbit cu orele în vreme ce străbăteam drumurile acelea şerpuite, cu interludii de tăcere, în legănatul nesfârşit, în sus şi în jos, al micuţului nostru Fiat. Îmi amintesc de lumina după-amiezilor de-atunci ca de un alt pasager în maşină, martor a două vieţi în mişcare. Acum, când în sfârşit am reuşit să ies complet din maşină şi să stau drept, aveam soarele din nou martor. Pământul îmi fugea uşor de sub picioare.

În faţa mea se înălţa o poartă mare de fier, sprijinită de două coloane făcute din pietre de ţară, pământ compactat şi argilă, stivuite unele peste altele. Formau o intrare impresionantă, deşi simplă şi rustică. De o parte şi de alta a intrării principale se întindea un gard din sârmă ghimpată, deasupra unei temelii din piatră, care despărţea pământurile familiei de drum. M-am uitat la el şi am

înaintat puţin, în speranţa că voi găsi o spărtură prin care să trec. Nu exista niciuna.

M-am simţit brusc epuizată, aşa că m-am aşezat pe o grămadă de pietre ce formau un soi de stăvilar improvizat şi am privit către satul din vale. Puteam să văd turla bisericii şi, dincolo de ea, câmpurile care cădeau abrupt în valea ce ducea către mare. Apoi am auzit un tractor apropiindu-se.

Nu voiam să fiu văzută în acel moment, nu voiam să-i explic unui fermier care trecea pe drum, întorcându-se acasă cu recolta zilei, de ce stăteam acolo, în faţa acelei livezi aproape abandonate. Mai mult decât atât, nu voiam să se afle în sat că nevasta aceea americană de culoare fusese zărită într-un loc în care nimeni altcineva nu a fost vreodată. Aşa că m-am ridicat şi am grăbit pasul. Am căutat cu disperare un loc în care pietrele din zid să fie măcar puţin deplasate, în urma ploilor şi a alunecărilor de teren, ca să mă pot strecura înăuntru. Încercam să găsesc locul exact în care, vara trecută, culeseserăm pere din copaci, iar Saro o ridicase pe Zoela cât de sus a putut, pentru a lua fructul aflat cel mai aproape de soare.

În Sicilia, iubirea, adevărul şi durerea nu sunt nici simple, nici directe. Fiecare dintre acestea este la fel de adânc precum rădăcinile măslinilor care împânzesc de veacuri insula. Iar secretele sunt, adesea, şi mai adânci. Ceea ce eram pe cale să fac nu era doar secret, ci era, cel mai probabil, şi ilegal. În Sicilia rurală, incinerarea era rară spre inexistentă. Avusesem deja înhumarea oficială în cimitirul din sat cu câteva săptămâni înainte. Probabil că răspândirea cenuşii, chiar şi a unei mici părţi din ea, în altă parte decât într-un cimitir însemna violarea vreunei legi civice sau religioase. Însă viaţa mea era departe de a se supune regulilor, aşa că am continuat să răscolesc pământul în căutarea unei căi de acces.

Poate că, dacă m-aş fi gândit mai din timp la asta, dacă aş fi planificat mai bine, dacă nu i-aş fi minţit pe toţi cunoscuţii din sat în legătură cu drumurile mele – poate că atunci aş fi putut să fac rost pur şi simplu de o cheie a porţii. Cel mai tare mă neliniştea faptul că nu ştia soacra mea. La urma urmei, era o femeie cu care nu fusesem mereu în cei mai buni termeni. Părinţii lui Saro refuzaseră invitaţia la nunta noastră, deloc încântaţi de faptul că iubitul lor fiu se căsătorea cu o americancă – o femeie neagră. Şi totuşi, acum, fiica mea şi cu mine ne aflam ca oaspeţi în casa lor. Eram, împreună, o familie îndoliată. Poate că aş fi putut evita murdăria şi zgârieturile pe care, cu siguranţă, urma să le îndur. Aş fi putut păşi la vedere în acest loc, să mă aşez liniştită sub soarele la apus, cu şoimii zburând în înalt şi cu zbierete de măgari în depărtare. Însă durerea şi dragostea mea nu funcţionau în felul acela. Şi îi făcusem o promisiune celui care fusese iubirea vieţii mele. Aşa că m-am aşezat în genunchi şi m-am rostogolit pe sub gardul de sârmă ghimpată, umplându-mă de ţărână. Eram hotărâtă să urmez de la zero ultimele instrucţiuni primite de la cheful meu, sperând că acestea m-ar putea conduce cumva spre primii paşi din restul vieţii mele, viaţa pe care o mai aveam de trăit fără el.

Partea întâi
ÎNAINTE

Tutto sta nel cominciare.
(Totul stă în început.)
Proverb sicilian

Primele gusturi

Am coborât din avion la Roma, confuză din cauza diferenţei de fus orar, alături de un cârd de colege de facultate şi m-am îndreptat, cu paşaportul în mână, spre ghişeul de vamă şi imigrări. Aveam douăzeci de ani şi era prima dată când mă aflam în străinătate. Tocmai îmi începeam programul de schimb academic dintre Universitatea Wesleyan şi Universitatea Syracuse din Florenţa.

În terminal m-au întâmpinat primele sunete şi mirosuri ale unui bar italian. Forfotea de clienţi matinali care îşi dădeau espressoul peste cap şi îşi mâncau *cornetti*ul. M-am îndreptat către vitrina cu produse de patiserie, am atins geamul cald cu mâna şi am arătat cu degetul, asemenea unui copil care încă nu vorbeşte, când *barista* m-a întrebat ce doream. Am ridicat trei degete. Trei *cornetti* diferite, la pachet. Unul simplu, unul umplut cu cremă de vanilie şi unul cu marmeladă. Încă nu ştiam că în Italia exista câte o versiune a acelui bar la fiecare colţ de stradă. Ori că ceea ce aveam în pungă era la fel de comun precum ketchupul în America sau, mai exact, precum gogoşile. Eram doar fericită şi nerăbdătoare să gust din toate.

Italia nu făcuse niciodată parte din planul meu de viaţă. De fapt, singurul plan măreţ pe care îl aveam pe atunci era să ajung actor profesionist după terminarea colegiului. Mi-am dorit dintotdeauna să fiu actriţă, încă din vremea primelor mele amintiri conştiente. Acesta era planul general al vieţii mele, aşa cum îl vedeam eu, chiar dacă nu aveam nicio idee clară asupra drumului pe care trebuia să-l urmez ca să ajung acolo. Aveam să mă prind eu la un moment dat cum s-o fac. De altfel, nici plecarea de la

Wesleyan şi din adormitul orăşel universitar aşezat pe malul râului Connecticut nu le plănuisem. Se întâmplase doar să nimeresc la un curs de introducere în Istoria artei, la sfârşitul unui an dificil ca boboc. Cursul era ţinut de profesorul dr. John Paoletti, un specialist de renume mondial în Renaşterea italiană. În acea primă zi, când luminile din amfiteatru s-au stins şi pe ecran a apărut cea dintâi imagine – o friză grecească din Corint din jurul anului 300 î.H. – am fost de-a dreptul vrăjită. Mi se clarificaseră, în sfârşit, cele două semestre de facultate. După trei săptămâni, hotăram să mă specializez în istoria artei. Semestrul următor am studiat italiana, care era obligatorie pentru specializarea pe care o alesesem. Spre sfârşitul celui de-al doilea an de studenţie, începusem o relaţie călduţă, dar stabilă, cu Connor, asistentul de la cursul de italiană.

Connor era student în ultimul an şi provenea dintr-o familie cu sânge albastru din New England, dar avea rude şi în Italia. După o escapadă nocturnă în dormitorul lui de la ultimul etaj al casei frăţiei, în timp ce eu îl ajutam să strângă paharele de bere, el m-a ajutat să iau hotărârea de a studia un semestru în Italia.

M-a convins că era singura modalitate prin care puteam ajunge să vorbesc fluent italiana şi că, totodată, aveam ocazia să iau şi o binemeritată pauză de la micul orăşel din Connecticut, fără să-mi ratez absolvirea. Mi-a sugerat Florenţa. Avea o soră acolo, Sloane, care abandonase ideea unei licenţe la Colegiul Vassar în favoarea unei vieţi de expat în Italia. Era cu câţiva ani mai mare decât mine şi avea de multă vreme un iubit italian, Giovanni, cu care intrase în afaceri, deschizând un bar numit No Entry. Connor m-a asigurat că avea să mă ia sub aripa ei protectoare. Instrucţiunile pe care mi le-a dat erau simple: „Caută cel mai apropiat telefon public de îndată ce ajungi

în Florenţa şi sun-o pe Sloane. De restul, se ocupă ea”. Aveam numărul ei pus la loc sigur, în paşaport, când m-am îmbarcat în zborul Alitalia, la New York.

***

Răsplata diferenţei de fus orar vine sub forma unui nou set de coordonate, a unei noi limbi şi a delicateselor locale. Italia nu m-a dezamăgit deloc. Îmi mâncam *cornetti*, în timp ce mă uitam pe fereastra autobuzului care mă ducea de la aeroportul din Roma la Florenţa la chiparoşii, dealurile şi fermele care treceau pe lângă noi. Era ca şi cum vedeam pentru prima dată un loc pe care aveam senzaţia că îl ştiam dintotdeauna. Când am ajuns în sfârşit la Florenţa, sub soarele de vară al amiezii, am coborât din autobuz, nesigură pe picioarele mele, lângă biserica San Lorenzo. Deja simţeam că de-abia aştept să scap de majoritatea fetelor din programul de schimb studenţesc. Un zbor transatlantic şi apoi încă două ore cu autobuzul fuseseră destul.

Spre deosebire de ele, eu nu venisem în Italia să fac cumpărături şi să umblu aiurea cu fetele din frăţie. Nu aveam în portofel cardul de credit al părinţilor şi nu eram în căutarea vreunei idile cu un italian sau a călătoriilor lunare la Paris. Aveam la mine o sumă modestă, ca bani de cheltuială pentru un semestru, şi chiar voiam să studiez istoria artei. Îmi doream mai mult de la această şedere de trei luni aici. Jinduiam după ceva ce încă nu puteam să exprim în cuvinte.

După ce mi-am luat geanta de voiaj din compartimentul pentru bagaje al autobuzului, grupul nostru numeros a fost împărţit şi transportat către mai multe *pensioni* din apropierea gării pentru o noapte sau două, până când aveam să fim toate repartizate şi livrate familiilor italiene ce urmau să ne găzduiască. Primul lucru pe care l-am

făcut după ce am urcat cele trei etaje ale unei scări înguste de piatră până în camera mea de trei persoane a fost să-mi las geanta jos şi să mă aşez la coada formată în preajma telefonului de la intrarea principală. Am făcut ceea ce făcea orice fată: am sunat acasă. De fapt, la două case: mai întâi la mama şi apoi la tata, ca să-i asigur pe amândoi că ajunsesem cu bine. După care am sunat la Sloane.

— Ciao, Tembi! s-a auzit o voce care suna de parcă tocmai ne văzuserăm cu o seară-două înainte la un *aperitivo*. Connor mi-a povestit despre tine. Aşteptam să mă suni. Unde eşti?

— La hotel, lângă gară.

Nu am spus *pensione* pentru că nu eram sigură că aş fi pronunţat corect în italiană.

— Vin să te iau, a spus ea într-o engleză guturală de New England acoperită de o cadenţă italienească.

Am ştiut într-o clipă că era mai europeană decât aveam să fiu eu vreodată.

— Hai să luăm cina împreună. Oricum am treabă în oraş diseară. Vin să te iau la opt.

Era trecut de ora prânzului când am închis telefonul, atât cât reuşeam eu să-mi dau seama din cauza decalajului de fus orar. Aveam timp suficient să trag un pui de somn, apoi să fac un duş şi să mă pregătesc pentru prima mea cină autentic italiană. Celelalte fete începuseră să se adune şi să-şi facă planuri pentru explorarea zonei din jurul hotelului, probabil ca să caşte ochii la vitrine şi să mănânce ceva, însă eu am refuzat invitaţia de a merge cu ele.

— Vine o prietenă să mă ia mai târziu, le-am explicat eu.

Genul de laudă subtilă care nu avea cum să mă facă prea simpatică printre fetele alea.

Sloane şi-a făcut apariţia valvârtej la *pensione* la ora 20:45, într-un vechi Fiat Cinquecento de culoare alb-albăstrie. Era o maşină pe care o mai văzusem doar în *I Vitelloni*, un film pe care îl vizionasem la cursul de neorealism italian. A tras-o pe trotuar, a sărit din scaunul şoferului şi a venit să mă îmbrăţişeze. Păream două vechi prietene care nu se mai văzuseră de o veşnicie şi care de-abia aşteptau să se reîntâlnească. Şuviţele ondulate ale părului ei castaniu îi cădeau în despicătura bronzată dintre sâni, pe care reuşea cumva să o aibă chiar dacă era evident că nu purta sutien. Zâmbetul îi era la fel de îndrăzneţ şi strălucitor ca rochia mini înflorată, în culori pastelate, marca Betsey Johnson. Însă picioarele ei infinit de lungi erau cele de la care nu-mi puteam lua ochii. Connor menţionase că fusese studentă la Teatru, iar asta mi se părea de la sine înţeles acum, când o vedeam cum se mişca de parcă ar fi urcat sau ar fi coborât de pe o scenă. Mă simţeam ca un trol pe lângă ea, îmbrăcată în jeanşii mei Gap, un tricou cu decolteu în V şi bocancii cu şireturi, o ţinută care mi se păruse atât de cool pe când mă plimbam pe peluza de la Wesleyan...

— Hai sus! a spus ea după ce a terminat cu îmbrăţişatul.

A deschis uşa din partea pasagerului şi s-a strecurat pe deasupra schimbătorului de viteze pentru a ajunge la volan. În timp ce făcea asta, şi-a aruncat geanta de piele cu franjuri pe bancheta din spate, după care s-a răzgândit, a întins mâna să o ia înapoi, a aşezat-o în poală şi a scos un joint.

— Vrei?

— Nu, mulţumesc.

Părea că trăsese deja câteva fumuri. Se vedeau urme de ruj pe el.

— O lăsăm pe mai târziu, atunci. Avem destul timp, a zis ea şi a pornit motorul. Mai întâi mergem să ne întâlnim cu

prietenii mei de lângă San Casciano. Luăm cina la ei acasă. El e pictor, iar ea îi face Luisei vitrinele. După asta, mergem cu toţii la bar.

A tras un fum lung, apoi şi-a stins jointul pe podeaua maşinii.

— Pune-o în spate, a spus ea şi mi-a dat geanta. Şi pe a ta la fel, a adăugat ridicându-mi din poală rucsacul maro de pânză.

Am făcut ce mi-a spus şi am pornit la drum, cu vântul de vară al oraşului suflând prin ferestrele deschise ale maşinii. A condus printr-un labirint de pasaje atemporale şi străduţe înguste pavate cu piatră, luminate de felinare chihlimbarii. Am scos mâna pe geam, iar Florenţa s-a mişcat printre degetele mele.

Când am ajuns în sfârşit la casa lui Massimo, o vilă toscană situată undeva în apropiere de cea în care copilărise Niccolò Machiavelli, mă luptam cu răul de maşină şi cu emoţiile.

— Vorbeşte cineva engleza?

— Puţin, dar o să traduc eu. Hai!

După care a răsucit mânerul uşii neîncuiate de la intrare şi s-a năpustit imediat în casă ca o tornadă care tocmai atinsese pământul, urmărind sunetul jazzului şi sporovăiala ce păreau să vină dintr-un colţ îndepărtat, de la primul etaj.

M-am târât în urma ei, timidă şi copleşită de ceea ce vedeam în jurul meu. Eram convinsă că mă plimb printr-un platou de film Merchant Ivory. Pardoseli din piatră, tapiserii rafinate, biblioteci din mahon. Sloane s-a uitat în urmă şi m-a apucat de mână chiar înainte să ieşim pe terasă, unde am putut vedea cel puţin zece sau doisprezece italieni strânşi în grupuri de câte doi sau trei. Fiecare conversaţie părea intimă şi teatrală şi totul se petrecea în spatele unui văl gros de fum de ţigară.

— O să-l pun pe Massimo să-ţi arate colecţia lui de artă înainte să plecăm, mi-a şoptit Sloane aplecându-se spre mine şi strângându-mă de mână.

Am tras agitată de spatele tricoului, ca să-mi acopăr blugii. Eram atât de conştientă de mine însămi, încât nu am fost în stare să găsesc niciun răspuns potrivit.

— Are un Picasso în dormitor.

Şi cu asta m-a împins în mijlocul terasei:

— *Eccola, Tembi! Un'amica americana.*

Apoi mi-a aplicat un sărut dramatic pe obraz, s-a răsucit pe călcâie şi m-a părăsit. Oare mi se părea mie sau oamenii trasau mici linii de cocaină pe măsuţa rustică de cafea?

M-am întors să mă alătur şi eu grupului imposibil de cosmopolit şi boem, adâncit în conversaţii. Ştiam destule cât să refuz cocaina. Nu am cerut să văd Picassoul. Sincer, nici nu ştiam cum şi nici nu eram pregătită să-i cer unui bărbat pe care abia îl cunoscusem să mă ducă în dormitorul lui. Cu toate acestea, chiar şi prin ceaţa mea provocată de diferenţa de fus orar, simţeam că un sine nou, pe care nu îl cunoscusem până atunci, începea să se contureze în mine. Pulsul plin de energie al serii a pus stăpânire pe mine, iar eu mi-am jurat, atunci şi acolo, să întâmpin cu bucurie neprevăzutul. Acest nou eu avea să îmbrăţişeze fiecare aspect al aventurii. Eram deschisă, la bine şi la rău, pentru orice ar fi putut să vină. Ca un ou cu gălbenuşul expus, mă simţeam vulnerabilă şi veselă în acelaşi timp. Sloane avea să-mi arate calea, iar eu o voi urma – în limitele rezonabilului. Îmi plăcea senzaţia acestei noi ţări pe pielea mea, iar limba ei începea să prindă rădăcini în gura mea. De-a lungul acelei nopţi, în timp ce bâjbâiam prin italiana mea de grădiniţă, am încetat să mai roşesc şi am devenit din ce în ce mai sigură pe mine, cu fiecare conversaţie. Într-o singură zi, Italia mă făcuse deja

să mă simt bine cu mine însămi. Nu aveam prea multe aşteptări. La urma urmei, mi-am spus, voi sta aici doar câteva luni. Când m-am uitat de jur împrejurul terasei, nu mi-am putut imagina că vreunul dintre acei oameni ar putea să-mi rămână prieten pe viaţă. Italia nu era decât o scurtă aventură, un timp în afara timpului. Un interludiu perfect.

Dimineaţa m-a găsit înapoi în camera mea de trei persoane de la *pensione*, cu ochii în tavan şi întrebându-mă serios dacă nu era cazul să mă ciupesc singură. Mirosul de cafea din salonul pentru mic-dejun de dedesubt se strecura printre plăcile de piatră ale pardoselii. Zăngănitul ceştilor care se loveau de farfurioare, al linguriţelor care se ciocneau de porţelan, al farfuriilor aşezate una peste alta, aroma de cafea şi produse proaspete de patiserie m-au sedus. Eram plină de încântare şi de-abia aşteptam să înceapă o nouă zi.

***

Două luni mai târziu, Sloane m-a găsit frecând toaletele din barul ei, No Entry, ce se afla în inima centrului istoric al Florenţei, lângă Piazza Santa Croce, şi la o aruncătură de băţ de Arno. Trecuse ca de obicei pe acolo după-amiaza şi mă găsise cu peria în mână şi o casetă cu selecţii din Billie Holiday în casetofon. Prietena mea devenise între timp şefa mea, aşa că acum făceam curăţenie în localul ei. În ciuda promisiunilor mele iniţiale de disciplină, în şase săptămâni făcusem praf banii de buzunar pentru tot semestrul. Se transformaseră în curele, poşete, cine şi călătorii de weekend la Roma şi Stromboli. Eram falită, dar am refuzat să le cer mai mult părinţilor mei. Aşa că am ajuns să curăţ la negru toaletele de la No Entry, înainte sau după cursuri.

— Avem nevoie de vodcă! a anunţat Sloane în timp ce golea un bol cu cireşe pentru cocktail, vechi de o zi.

Barul era aproape gol. Într-o fracţiune de secundă, a decis că trebuia să lăsăm baltă orice altă treabă şi să ne ducem imediat la un alt bar, numit MI6. Era prietenă cu proprietarul şi îşi împrumutau marfă unul altuia atunci când rămâneau în pană de băutură. Barul se afla la doar câteva străzi distanţă şi probabil era plin de vodcă, plus că acolo cu siguranţă avea să-l găsească şi pe cel care o aproviziona cu jointuri. Promisiunea unei posibile ţigări pentru după-amiază o făcuse să grăbească şi mai mult pasul şi aşa alert. Mergeam pe urmele ei, făcând eforturi să ţin ritmul cu picioarele ei lungi şi cu urgenţa indusă de droguri. Nu-mi plăcuseră niciodată drogurile, însă acolo, în Florenţa, încercasem să fiu mai deschisă la chestiile uşoare. *Un fum când şi când nu poate să facă rău, Tembi. Hai, nu mai fi aşa bleagă!* Mă gândeam că Sloane trebuie să le fi încercat pe toate, exact în momentul în care am dat colţul de pe Via dell'Acqua şi m-am ciocnit de un bărbat.

— *Mi scusi*, am murmurat eu.

Soarta a vrut ca Sloane să-l cunoască. Evident. Ea cunoştea pe toată lumea. Mi l-a prezentat:

— Saro.

— *Ciao, mi chiamo Tembi. Sì, Tem-BEE*, am spus eu cu cea mai bună italiană a mea învăţată la cursuri.

Cuvintele au sunat bombastic, ca şi când n-aş fi fost sigură că aveam să le pronunţ corect. Salvarea mea a fost accentul, care nu era cu totul jenant, şi faptul că îmi puteam rosti propriul nume cu o relativă uşurinţă.

— *Sono Saro. Tu sei americana?* m-a întrebat el zâmbind.

Era îmbrăcat cu o geacă aviator din piele neagră şi pantaloni albi. *În octombrie*. Prin geaca deschisă i-am

putut vedea tricoul alb, cu cuvântul DESTINY scris cu litere mari, portocalii, de tip bubble, dintr-o parte într-alta a pieptului. Designul era un amestec de graffiti şi ilustraţii alese la întâmplare, printre care o rachetă, o felie de pizza, o amibă, o chitară, o constelaţie şi cifra 8 plutind aiurea printre ele, iar tot talmeş-balmeşul ăsta era în nuanţe de albastru şi galben. M-a izbit faptul că arăta ca o caricatură realizată de inconştientul cuiva. Speram că nu era vorba de al lui. *Şi de ce oare poartă italienii tricouri inscripţionate la nimereală cu cuvinte englezeşti?* M-am întors, dar nu înainte să-i zăresc încălţările. Avea nişte ghete negre, până la gleznă. Instantaneu, gândul mi-a zburat către elfi.

M-am uitat la el şi i-am zâmbit:

— Sì, sto studiando la storia dell'arte.

Bam! Îmi epuizasem toată italiana. Aşa că am lăsat-o pe Sloane să se ocupe de conversaţie, fără mine. Ne aflam în faţă la Vivoli, despre care mi se spusese că făcea cea mai bună îngheţată din toată Toscana. Le-am întors spatele lui Sloane şi lui Saro pentru a vedea mai bine puhoiul de oameni care se revărsa înăuntru şi afară. Când m-am întors din nou către ei, l-am privit cu adevărat pe Saro în întregul lui. Şi un orb ar fi putut să vadă cât era de chipeş. Însă felul în care îşi ţinea ochii lipiţi de mine m-a făcut să-mi dau seama brusc că îmi doream să fi purtat un sutien mai bun. Privirea lui era fierbinte şi concentrată, şi m-a făcut să devin conştientă de propria mea respiraţie. M-a făcut să-i observ linia sprâncenelor şi lungimea genelor. A trebuit să fac eforturi ca să-i ascult vorbind. Am început să deduc din schimbul de replici dintre el şi Sloane că urma să plece de la Acqua al 2, un restaurant renumit, popular printre localnici şi turişti, aflat la mai puţin de o stradă distanţă. Era chef. Un tip sexy, cu părul negru, ochi căprui şi o minunată piele măslinie într-o ţară plină de bărbaţi

chipeşi, cu părul negru, ochi căprui şi piele măslinie. Dar cel din faţa mea îmi stârnise un adevărat tumult în trup.

În următoarele câteva săptămâni a avut grijă să fie la No Entry în fiecare seară după ce termina munca, când stăteam la taclale vreo douăzeci de minute. Se prezenta din nou de fiecare dată, ceea ce mă înduioşa. Am aflat că se născuse în Sicilia, într-o familie de fermieri, şi că locuise pentru scurt timp în Buffalo, New York, pe când era adolescent şi familia lui se mutase acolo. Însă viaţa din Statele Unite nu le convenise, aşa că se întorseseră în Sicilia. După niciun an, Saro plecase să studieze traductologia la Universitatea din Florenţa, întrerupând astfel o întreagă linie de fermieri, care se întindea pe parcursul mai multor secole. După doi ani de studii renunţase şi îşi găsise chemarea ca ucenic bucătar. Vorbiserăm suficient ca să-mi dau seama că era atent, amabil şi implicat. Adesea, la sfârşitul conversaţiilor noastre, îmi spunea: „Lasă-mă să te invit la cină”.

De fiecare dată, îi răspundeam evaziv: „Sigur, poate, cândva, bineînţeles”.

Saro, cu toată dezinvoltura, deschiderea şi atractivitatea lui, nu era genul de bărbat care să mă atragă – nici în State, nici în Italia. Părea mult prea disponibil, mult prea drăguţ. Genul meu erau cei distanţi, neangajaţi şi, cu siguranţă, greu de prins. După ce avusesem mai multe aventuri în campus, care se destrămaseră rapid, nu căutam ceva serios acum. Trebuia să mă concentrez pe şcoală, nu pe bărbaţi. Dar asta era mai uşor de spus decât de făcut.

De fapt, prima mea aventură în Italia fusese cu un tip de pe insula Stromboli, aflată în largul coastei Siciliei. Cum putusem să fiu atât de proastă încât să am o aventură de o noapte pe o insulă micuţă, în extrasezon, în condiţiile în care singurul feribot disponibil pleca o dată la cinci zile?

Clar nu fusese cel mai bun moment al meu. Am petrecut patru zile ascunzându-mă de localnici şi de noul meu *amico*, Rocco, care voia să-mi mai arate, măcar încă o dată, celebrul *vulcano* de pe insulă. Existau nişte cuvinte pentru fetele ca mine, acasă, în Texas. Iar „proastă” nu făcea parte dintre ele. Următorul rendez-vous l-am avut cu un tip pe care îl poreclisem „Il Diavolo”. Individul era o combinaţie răpitoare a tuturor stereotipurilor care pot exista în legătură cu bărbaţii italieni – sexy, atent, alergic la monogamie. Lucra în construcţii, la restaurarea palatelor din secolul al XV-lea din centrul istoric al Florenţei. Era arogant, distant, un maestru al mesajelor contradictorii şi nu vorbea boabă de engleză. Dar, din nou, nu conversaţia era cea care mă interesa. Totul durase câteva săptămâni, cel mult. Însă când a terminat-o cu mine, arătam de parcă răzbătusem vreo doisprezece kilometri de drum prost, desculţă şi pe furtună. Toată treaba era blestemată şi eu o ştiam prea bine, doar că de fiecare dată când îl vedeam nu ştiu cum se făcea, dar mă trezeam din nou în drum către casa lui. Era precum kryptonita presărată pe o pizza, era slăbiciunea mea personală.

Nu aveam nicio intenţie să ies cu cheful ăsta îmbrăcat în geacă de aviator, chiar dacă, de fiecare dată când îl vedeam, ceva împrăştia scântei prin mine. Am încercat să-l ţin deoparte, la rubrica prieteni – fără sex –, până într-o noapte, când n-am mai putut să o fac.

***

În timp ce David Bowie cânta „Rebel Rebel”, eu încercam să-mi croiesc drum dinspre bar prin mulţimea de boemi florentini, doctoranzi europeni şi africani proaspăt imigraţi, adunaţi cu toţii în acea seară la No Entry. Fumul de iarbă şi de haşiş de mâna a doua transformase aerul

într-o pâclă groasă, iar eu mă simţeam de parcă aş fi jucat într-un remake după *Scared Straight*. Îmi ardeau ochii, iar hainele îmi duhneau. Când am reuşit să ajung din nou la locul meu, mi-am sorbit de una singură al treilea whiskey cu lămâie şi am început să cânt *Rebel rebel, you've torn your dress. Rebel rebel, your face is a mess*, pentru nimeni în mod special. Tocmai atunci, am simţit că cineva mă bătea pe umăr.

— Hai afară, am ceva pentru tine.

Mi-am întors privirea de la cocktailul meu şi l-am văzut pe Saro stând lângă mine. În lumina de neon care trâmbiţa numele barului, părul lui negru ca smoala căpătase o aură purpurie. *Wow, poate că ar fi trebuit să mă opresc după două pahare.*

— Cât e ceasul? am întrebat eu.

— Unu dimineaţa, a răspuns el.

Pielea îi strălucea. Am vrut să întind mâna să i-o ating. În schimb, m-am uitat în jos. Purta în continuare pantalonii cadrilaţi de chef şi ghetele acelea ciudate.

— De fapt, cred că trebuie să plec. Am un curs dimineaţă, la Uffizi.

Am dat pe gât restul de băutură şi m-am ridicat. De data asta, mă clătinam pe picioare. Mi-a trecut prin minte că trebuie să fi arătat asemenea clişeului tipic al tinerei americance venite la Florenţa, care face shopping compulsiv, se îmbată cu Chianti şi pluteşte de la un amant italian la altul, totul sub pretextul studierii Renaşterii. Undeva, în străfundul meu, m-am văzut nevoită să admit că ratasem esenţialul. Că nu venisem la Florenţa ca să fiu un stâlp fidel de cârciumă noaptea şi un student mahmur în timpul zilei. Avusesem norocul să pot trăi experienţa unui adevărat vis european de cultură, artă şi idei, însă o făceam printr-o ceaţă de whiskey Tennessee, din cel ieftin. Simţeam că avea să mă cuprindă curând durerea de cap.

Am făcut un pas spre ieşire, m-am dezechilibrat şi a trebuit să mă sprijin de umărul lui Saro. În acel moment, am observat că obrajii îi erau în flăcări şi părea să fi rămas fără suflare.

— Poftim, ai un loc aici. Eu plec. Ţi-l las ţie.

Sunt o persoană foarte politicoasă când mă-mbăt.

— N-am nevoie, a spus el şi a început să-şi descheie fermoarul de la geacă.

I se înroşise şi gâtul. Era pentru prima dată când îi zăream un smoc de păr la baza gâtului şi m-am întrebat cum o fi arătând pieptul lui.

— Am alergat până aici în speranţa că n-ai plecat încă.

Oare tocmai spusese „în speranţa”? Niciodată nu sunase engleza atât de liric. Fără să mă gândesc prea mult, m-am întins spre obrajii lui pe care am depus doi pupici – felul meu italienesc de a spune salut şi la revedere. M-am clătinat însă pe picioare şi m-am sprijinit doar o clipă mai mult decât ar fi trebuit de umărul lui. Mirosea a cărbune, a ulei de măsline şi a usturoi. Am inhalat profund. Combinaţia era sărată şi seducătoare. Mi-a luat un moment să-mi revin.

— Hai, vino doar puţin până afară. Vreau să-ţi fac o surpriză.

Engleza ar trebui să sune întotdeauna aşa. L-am lăsat să mă ia de mână.

M-a condus înspre ieşire, iar rafala de vânt iernatic care m-a întâmpinat de cealaltă parte a uşii m-a trezit instantaneu. Am clipit de câteva ori, să-mi apăr ochii de vântul tăios. Dintr-odată am văzut cu deosebită claritate în jur. Lumina chihlimbarie a felinarelor alungea toate umbrele. Şi acolo, chiar în faţa uşii, sprijinită de zidul masiv de piatră, se afla o bicicletă. Roşie ca un măr caramelizat, cu coşuleţ şi claxon.

— Pentru tine. Ai spus că ai nevoie de o bicicletă să te deplasezi prin oraş. E mai bine decât cu autobuzul, nu? a spus el şi mi-a întins cheia lacătului supradimensionat. E tot ce am putut găsi într-un timp atât de scurt.

Am rămas, practic, cu gura căscată.

— Nu, nu pot accepta aşa ceva.

Mi-o doream însă atât de tare, încât de-abia m-am abţinut să nu ţip chiar acolo, în mijlocul străzii, şi să-i trezesc pe locatarii de deasupra. Niciun bărbat care îmi auzise până acum, în treacăt, vreo nevoie nu se grăbise să o şi materializeze câteva zile mai târziu. Însă imediat un alt gând mi s-a strecurat în minte: *Nimic nu e gratis pe lumea asta*.

— Lasă-mă să ţi-o plătesc.

Am pus mâna pe geantă – un sac de pânză cu cusături întărite, pe care dădusem o mică avere în prima mea săptămână la Florenţa. Îmi plăcea mult să o car după mine prin oraş, chiar dacă încăpeau în ea doar o perie de păr, o copie după paşaport, un ruj şi un ambalaj şifonat de la o bomboană de ciocolată Baci di Perugina, cu un citat din Oscar Wilde pe el: „A te iubi pe tine însuţi înseamnă începutul unei poveşti de dragoste ce va dura întreaga viaţă”.

— Mă jigneşti. Bicicleta este un cadou. Te rog, ia-o acasă.

Dacă nu-l plăteşti acum, o să-l plăteşti mai târziu. Rahat.

— Te rog şi eu, lasă-mă să-ţi plătesc ceva pe ea. Aşa facem noi, americanii. Hai s-o plătim nemţeşte, ce zici?

Nu cunoştea expresia.

— Sau să-ţi dau treizeci de mii de lire?

Ceea ce era tot ce aveam în portofel. Chiar şi aşa beată, cum eram, ştiam că însemna în jur de optsprezece dolari, la cel mai bun curs de schimb posibil. Oferta era derizorie,

o insultă, dar nu-mi păsa. Singurul lucru la care mă gândeam era că în schimbul a optsprezece dolari puteam să am conştiinţa împăcată *şi* o bicicletă nou-nouţă.

— Altfel nu voi accepta, am adăugat cu hotărâre, de parcă aş fi fost lovită subit de un acces de principii morale de genul celor pe care le învăţasem de la bunica mea din East Texas.

— *Va bene.*

A spus-o în felul acela dezinvolt în care italienii acceptă şi resping un argument în acelaşi timp.

— Dar măcar lasă-mă să te conduc acasă. E târziu. Sunt cu Vespa, pot să merg lângă tine, să mă asigur că eşti bine.

Am simţit un val de exaltare interioară, alimentat deopotrivă de entuziasm şi alcool. Mi-am prins cracul pantalonului în pedală, în timp ce încercam să urc pe bicicletă. Clar nu eram în situaţia să-i refuz propunerea. Şuvoiul de adrenalină şi alcool care mă străbătea a fost de acord cu mine.

— Locuieşti la o familie lângă stadion, nu-i aşa?

Tipul ăsta chiar fusese atent la vorbăriile mele.

În seara aceea, am străbătut împreună străzile Florenţei într-o tăcere împărtăşită. Am trecut pe lângă „David” al lui Michelangelo şi pe lângă „Iudita tăindu-i capul lui Holofern” a lui Donatello, iar eu am privit dansul umbrelor pe faţa lui. O plimbare cu bicicleta prin centrul Florenţei, într-o noapte ceţoasă, alături de un chef italian. Nu avusesem aşteptări atât de mari de la semestrul meu petrecut în străinătate. Dar poate că undeva, în adâncul sufletului meu, sperasem asta. Am vrut să mă ciupesc. Dar nu aveam nevoie să o fac. Era mult prea frumos ca să fie adevărat. Saro era prea bun ca să fie adevărat. Acest norişor pufos de romantism italian putea să facă implozie în orice clipă. Ştiam că va face. Nu aveam încredere în

ceva ce putea fi obţinut atât de uşor. Şi cu siguranţă nu aveam încredere în dragoste sau în mine îndrăgostită.

Când am ajuns pe Viale Alessandro Volta, bulevardul care ducea spre gazda mea, m-am speriat. Mă îndrăgosteam de el.

— De aici pot să mă descurc şi singură. Mulţumesc pentru bicicletă. Pe curând!

Şi cu asta am plecat cât de repede puteau pedala picioarele mele care luaseră foc, fără măcar să-i fac un semn de la revedere. Nu am îndrăznit să mă uit în urmă, pentru o ultimă imagine cu chipul lui Saro. Puteam să fac praf un lucru bun până şi în cel mai romantic oraş de pe pământ.

***

În luna următoare, am plecat de la No Entry cu mult înainte de ora la care se închidea restaurantul lui, evitând astfel să retrăiesc stânjeneala pe care o creasem între noi în noaptea cu bicicleta. De asemenea, am lăsat să cadă cortina peste al treilea şi ultimul act al dramei mele de operetă cu zidarul Il Diavolo. Mă părăsise pentru o altă americancă, cu părul lung şi negru, şi cu cardul de credit al tatălui ei. Mi-am scris referatul semestrial despre disensiunile artistice dintre familia Medici şi Papa Leon al X-lea şi m-am mutat în propriul meu apartament împreună cu alte două femei – o americancă şi o canadiancă – şi cu un foarte neastâmpărat DJ italian, care se culca cu canadianca. În tot acest timp, m-am simţit entuziasmată, pierdută, vrăjită, dar şi cumva contrariată de noua mea viaţă din Florenţa.

***

La o săptămână după Anul Nou, într-o zi luminoasă de iarnă, m-am ciocnit din nou de Saro pe stradă. Când i-am văzut chipul, am simţit cum se aprinde o lumină în mine. Acceptasem în sfârşit gândul că nu puteam să mă apropii de iubire dintr-o poziţie defensivă – ce n-ar trebui să fac, ce reguli ar trebui să urmez. Nimic din toate astea nu funcţionase pentru mine. Bănuiam că trebuia să fiu deschisă, la fel de spontană, curajoasă şi intuitivă ca femeia ce alesese, mai întâi de toate, să vină în Italia. Ceva din interiorul meu îmi spunea: *Eşti în cel mai romantic loc de pe Pământ. Dacă nu acum, atunci când? Alege iubirea!* Şi fără nicio clipă de ezitare, mi-am aruncat braţele în jurul lui, în stil american, şi l-am întrebat:

— Vrei să ieşim împreună undeva?

Expresia de pe faţa lui era caldă şi sinceră. Îi observam pentru prima dată uşoara curbură a buzelor. Îl observam pentru prima dată, deşi fusese tot timpul acolo.

— *Sì*, bineînţeles, mâine am zi liberă.

Totul era atât de simplu cu el!

— Prietenul meu editează un film într-un studio de lângă *duomo*. Îţi plac filmele şi actoria, nu? Vrei să trecem pe la camera de montaj, apoi să luăm prânzul împreună?

Să-i fi spus, oare, că visam să ajung într-o bună zi actriţă?

— Da, vreau. Studiez şi actoria în State.

— Ne întâlnim la Pizza del Duomo mâine dimineaţă. La unsprezece?

Şi cu asta a eliberat frâna Vespei şi a luat-o către Ponte Vecchio, iar eu am rămas complet nemişcată, urmărindu-l cum se pierde în mulţime.

A doua zi, zăpada a căzut peste Florenţa pentru prima dată după mai mult de un deceniu. Mi-am parcat bicicleta purpurie, lustruită oglindă, la marginea pieţei del Duomo, mi-am luat rucsacul din coşul de răchită şi m-am îndreptat

către treptele catedralei. În acea dimineaţă, în oraş domnea o stare de uimire şi de agitaţie. Copiii, fermecaţi de fulgii mari şi moi, scoteau limba către cer, în timp ce părinţii lor intrau şi ieşeau în derivă din cafenele, murmurând neîncrezători în faţa zăpezii. Ca să se apere de rafalele blânde de zăpadă, florentinii purtau căşti pe motoretele lor ce lăsau urme pe străzile pietruite. Până şi urcatul şi coborâtul din autobuze dura mai mult, iar vânzătorii stradali se puseseră cu toţii la adăpost.

Am urcat treptele domului şi m-am oprit în faţa impozantelor uşi de bronz ale lui Ghiberti, ca să-l aştept pe Saro. În spatele meu, personajele din Vechiul Testament turnate în basorelief păreau şi mai stoice şi mai atemporale sub zăpada care le atingea siluetele îngheţate. Am privit fulgii care continuau să cadă şi apoi să se topească pe măsură ce aterizau pe cizmele mele zgâriate, în vreme ce răceala marmurei de dedesubt îmi pătrundea în tălpi. Mă simţeam desculţă. Ceasul a bătut ora unsprezece. Partenerul meu de întâlnire întârzia.

Până la unsprezece şi-un sfert, căciula şi haina îmi erau ude fleaşcă. Bineînţeles că luasem ora întâlnirii noastre drept una exactă. Se părea că nu învăţasem nimic de când mă aflam în Italia. Punctualitatea era doar relativ importantă, iar ora era întotdeauna aproximativă aici. Am băgat mâna în geantă să văd dacă aveam ceva de mâncat. M-am uitat spre cealaltă parte a pieţei, la oamenii care stăteau înăuntru sorbind din capuccinno sau dându-şi peste cap espressoul. Am început să mă întreb dacă această întâlnire avea să se termine precum celelalte idile, mai puţin perfecte, pe care le avusesem de când ajunsesem în Italia, cu câteva luni în urmă. Numai gândul la asta şi m-a făcut să-mi doresc să mă urc pe bicicletă şi să mă întorc în noul şi micuţul meu apartament din Piazza del Carmine.

Douăzeci de minute erau mai mult decât puteam suporta în frig, indiferent cât de pitoresc era peisajul din jur. Nu aveam ore în ziua aceea, însă mai aveam o fărâmă de raţiune care îmi spunea că ultimul lucru de care aveam nevoie era să fac o pneumonie aşteptând pe cineva care, evident, nu avea să vină. Aşa că mi-am strâns mai bine haina pe mine şi am făcut eforturi disperate să-mi amintesc pe unde rătăcisem mănuşile pe care mi le trimisese bunica din East Texas. Mi-am dus degetele la gură şi am suflat cu putere asupra lor, să le încălzesc. Apoi am coborât treptele domului, câte două deodată, înapoi către bicicletă. *Ce fel de om e ăla care îţi dă o bicicletă şi apoi te lasă cu ochii-n soare la prima întâlnire?*

Clipind să nu-mi intre zăpada în ochi şi întrebându-mă ce naiba s-ar fi putut întâmpla, am pedalat înapoi peste Arno.

O oră mai târziu, mă uitam pe fereastra apartamentului meu de la mansarda din Piazza del Carmine. Era prea târziu pentru micul-dejun, singurul tip de mâncare pe care îl aveam în casă, dar eram prea îngrijorată să ies să iau prânzul. Voiam să aştept telefonul lui Saro. Ştiam că avea să mă sune. Băgam mâna-n foc pentru asta. Simţeam că îl cunoşteam. În fine, nu îl *cunoşteam* cu adevărat, dar ştiam ce suflet avea. Cu siguranţă se întâmplase ceva grav, dacă îmi trăsese clapa.

Apoi am auzit telefonul sunând. Am alunecat pe podeaua din marmură cu o viteză la care riscam să-mi rup gâtul, ca să fiu prima care ajunge la telefonul comun, agăţat pe coloana din mijlocul sufrageriei.

— *Mi dispiace.* Scuze. Îmi pare rău.

Saro vorbea pe un ton grăbit, urgent.

— Ce s-a întâmplat?

Tăcere.

— Am dormit prea mult, a răspuns el, după care a adăugat, în ritmul unei mitraliere, aseară a venit la restaurant Robert Plant. Am pregătit cina pentru el şi trupă, după spectacol. Au plecat de-abia pe la două dimineaţa. Am ajuns acasă la trei. Îmi pare rău. Vrei să ne vedem totuşi în centru? Încă mai putem lua prânzul, nu-i aşa?

— Am cursuri într-o oră şi jumătate. Nu pot, am minţit eu.

Nu eram prea sigură de ce făceam asta, în afară de faptul că nu-mi surâdea ideea de a ieşi din nou în frig. Poate că îmi doream să vină el la mine.

— Te duc la cursuri şi apoi te aştept.

— Nu e nevoie.

Acum regretam minciuna de mai devreme. Nu-l chinuisem suficient pe bietul băiat?

— Atunci vino la restaurant diseară. Îţi voi pregăti cina.

Şi, înainte să apuc să răspund, a adăugat cu o voce sfâşietor de sinceră:

— Te rog, vino. Invită-ţi şi o prietenă, dacă vrei. Mi-ar face mare plăcere.

O pauză.

— Cred că noi doi am putea fi ceva măreţ.

Nu-mi mai spusese nimeni, niciodată aşa ceva. Acele două cuvinte, „ceva măreţ”, m-au străbătut ca un fulger. Evocase cu atâta uşurinţă o viziune despre *noi* şi măreţie, încât dintr-odată mi s-a părut la fel de firească precum untul pe pâine. Am fost luată prin surprindere de îndrăzneala lui, de siguranţa lui deplină. Mă invitase într-o viziune a propriului meu viitor pe care, până în acel moment, nici măcar nu ştiam că mi-o doream. Dar pe măsură ce cuvintele se întipăreau în mintea mea, am înţeles că nu mai era cale de întoarcere. Da, bineînţeles că

voiam ceva măreţ, şi poate că alături de el îl puteam obţine.

— *Va bene*, am spus eu amuzată în sinea mea la gândul că destinul meu plin de măreţie ar putea să înceapă cu o masă bună.

***

Acqua al 2 era arhiplin în seara aceea. Oamenii se îmbulzeau în faţa uşii, înfruntând frigul de-afară în speranţa că vor găsi o masă liberă. Am aşteptat la marginea mulţimii, uitându-mă după cele două prietene ale mele, Caroline şi Lindsey, studente străine, ca şi mine. Le invitasem la sugestia lui Saro, pe de o parte pentru că nu voiam să cinez singură, pe de altă parte pentru că eram curioasă să le aflu părerea despre Saro.

Lindsey, o lungană jucătoare de lacrosse de la Mount Holyoke, cu o claie excentrică de cârlionţi roşcaţi, pe care o numea „afro-irlandeză”, a sosit prima.

— *Que pasa, chica?*

Nu era sigură pe italiana ei, pe care o vorbea bâlbâindu-se agasant, aşa că îşi luase obiceiul de a folosi cealaltă limbă străină pe care o cunoştea, spaniola, ca să se descurce. Suna la fel de fals şi de iremediabil anglofon, însă Lindsey părea să se consoleze cu gândul că măcar vorbea o limbă străină.

— Caroline va întârzia, probabil, vine pe jos din cealaltă parte a Grădinii Boboli. Ştii că îi e frică să ia autobuzul noaptea.

Bineînţeles, cum aş fi putut să uit? Caroline era o metodistă devotată din sud, care îşi făcea cruce de fiecare dată când trecea pragul vreunui mijloc de transport în comun italian. Aproape că intrase în transă în timpul celor trei ore pe care le petrecuserăm în barca rapidă pe care o

luaserăm ca să ajungem de pe continent pe insula Stromboli. Bineînţeles că avea să întârzie.

— Să mergem! am spus şi am pornit-o către lumina ce se vedea din interiorul restaurantului.

Ajunsă în dreptul intrării înguste, m-am strecurat până la hostess. Saro îmi spusese să întreb de o anume Lucia.

— *Mi scusi.*

A ridicat capul, mi-a aruncat o privire şi a ţâşnit de la postul ei, aflat la capătul barului cu deserturi. Zâmbetul de pe faţa ei semăna cu cel al unei pisici care tocmai a mâncat canarul.

— S*ei la Tembi, no? Vieni.* Vino.

Apoi mi-a cuprins faţa în căuşul palmelor şi m-a sărutat de două ori pe fiecare obraz. După câte se părea, nu mai era nevoie să mă prezint. Într-o clipă, m-a şi apucat de mână şi m-a condus în mijlocul sălii. Lindsey m-a urmat entuziasmată.

Lucia mergea în faţa mea, îmbrăcată într-o pereche de Levi’s 501 mulaţi – o blondă platinată, bronzată, cu trăsături romane, cu o voce joasă şi un râs molipsitor. În calitatea ei de proprietară şi gazdă, dirija relaţiile cu clienţii ale restaurantului Acqua al 2 la fel ca un cântăreţ de operă care domină centrul scenei. Cu ea ţinându-mă ferm de mână, am ajuns în mijlocul sălii de mese, de unde Lucia a anunţat cu voce tare:

— *È lei!* Ea e!

După care s-a întors fulgerător către mine, mi-a luat din nou faţa în mâini şi a spus:

— Saro pregăteşte o masă pentru tine. Înţelegi engleza mea, nu? Mă duc să aduc vin din beci, *la cantina*.

A arătat spre un şir de trepte înguste de piatră din capătul sălii, apoi mi-a mai dat un sărut rapid. A dispărut într-o clipă, lăsându-mă în mijlocul restaurantului. Mă simţeam de parcă m-aş fi aflat din nou la vilă, în acea

primă noapte la Florenţa. Fusesem plasată în centrul atenţiei, fără să am nici cea mai mică idee despre ce anume trebuia să fac în continuare.

Stând acolo, în sala principală, am început să înţeleg de ce se înghesuiau străinii la Acqua al 2. Meniul său de degustare şi ospitalitatea italiană de netăgăduit erau doar începutul. Separeurile înconjurau sala de mese luminată intim de lumânări şi plină de mese comune cu blaturi din lemn. Era genul de loc în care vedete de film italiene în devenire, muzicieni independenţi, politicieni de stânga şi veterani ai scenei luau masa alături de turişti. Conversaţiile se purtau în faţa unor platouri care făceau să-ţi lase gura apă, în timp ce sticlele de vin – Montepulciano şi Chianti Classico, Tignanello îmbătător şi sticle zvelte de Moscato palid şi efervescent – se succedau cu viteza luminii. Spectacolul era în acelaşi timp convivial, scăldat în alcool şi de o pură teatralitate. Suporturile din hârtie pentru farfurii, marcă înregistrată a restaurantului Acqua al 2, fuseseră realizate de un desenator celebru. Reprezentau un chelner care le servea o farfurie aburindă de paste unor îndrăgostiţi ce stăteau pe o avanscenă barocă. Deasupra cortinei se putea citi: „Dragostea care se naşte într-un teatru va continua pe vecie”. Locul avea o sută de metri pătraţi de farmec florentin înghesuit între pereţi cu fresce, tavane boltite şi arcade de secol cincisprezece.

Din locul meu aflat în centrul scenei, îl puteam vedea pe Saro mişcându-se ca un vrăjitor în spatele unei perdele de căldură sfârâitoare, orchestrând zgomotosul zăngănit de oale. El stabilea ritmul locului şi revărsa magie în farfuriile din bucătăria strâmtă şi toridă de la Acqua al 2. La prima vedere, bucătăria părea o adevărată peşteră a lui Aladin. Saro purta un tricou alb, un şorţ lung până la pământ, saboţi albi şi o bandană roşie, iar dintr-un casetofon aflat

în spatele lui James Brown urla: *This is a man's world*. Când ni s-au întâlnit privirile, Saro a zâmbit şi mi-a făcut semn că va veni mai încolo să mă salute.

Caroline sosise în sfârşit, iar câteva clipe mai târziu, în timp ce ne aşezam la masa noastră de jos, din *cantina,* Lindsey a pus-o la curent:

— Cred că s-a culcat cu el.

— Nu e treaba noastră.

Dar ştiam că, după părerea Carolinei, Saro era întru totul treaba ei. Caroline era o frumuseţe sudică de la SMU[1], care îi scria zilnic scrisori de dragoste iubitului ei din liceu şi purta carouri doar de distracţie. Toate indiciile arătau că părea convinsă că eram o târfă însetată de bărbaţi, care încă nu îl găsise pe Hristos. Eram sigură că se ruga pentru salvarea mea încă din momentul în care păşisem în Stromboli, iar Rocco mă întinsese pe nisipul vulcanic. Dar bănuiam că, în acelaşi timp, era genul de fată care ştia să ochească de la un kilometru bărbatul potrivit pentru o relaţie. Având în vedere palmaresul meu din Florenţa, evocarea Domnului şi Mântuitorului nostru chiar şi în cele mai banale conversaţii era, după părerea ei, perfect îndreptăţită.

— Nu, nu am făcut-o, am insistat eu.

Au părut neîncrezătoare.

— Primim şi noi un meniu? a întrebat Lindsey când a văzut un chelner cu braţele pline de platouri îndreptându-se către o masă din apropiere.

Înainte să-i pot răspunde, Lucia a şi apărut lângă masa noastră, deschizând o sticlă de vin alb.

— *Cominciate col vino bianco.*

Imediat ce l-a turnat în pahare, a şi dispărut. Când a apărut din nou, ducea o singură farfurie, cu ceva ce părea a fi un risotto verde. Aroma a ajuns la simţurile mele

[1] Southern Methodist University *(N.t.).*

înainte ca ochii să poată procesa ceea ce vedeau. Mirosea pământos, cremos şi lemnos, cu un strop de mentă.

— *Risotto con sugo verde* e doar primul fel. Saro vă va face mostre din meniu. *Tutto menu*. Tot meniul.

Îmi plăcea felul în care Lucia dubla verbele ca să se facă înţeleasă. Platoul a atins suprafaţa mesei cu o uşoară săritură.

— Primul fel. *Buon appetito.*

Şi, spunând asta, s-a făcut nevăzută în pereţii din piatră ca un fel de Merlin-ospătar. Vraja fusese aruncată chiar înainte să fi luat prima îmbucătură.

Mi-am dus furculiţa la gură şi m-am scufundat în ceva ce poate fi descris doar ca un paradis epicurian pe o farfurie. Nimic din repertoriul meu în materie de orez nu mă pregătise pentru aşa ceva. Fiecare bob era moale şi totuşi ferm în miezul lui, topindu-se în gură delicat, ca o catifea texturată.

— OK, chestia asta e de-a dreptul bună, a spus Lindsey prima, cu gura plină. Cum ziceai că l-ai cunoscut pe tipul ăsta?

— E hoţul meu de biciclete, mai ţii minte?

Era porecla pe care i-o dădusem lui Saro ca un omagiu adus filmului meu preferat din neorealismul italian. Dar era şi o referinţă la piaţa neagră a bicicletelor din Florenţa. Aflasem între timp că bicicleta mea de un roşu strălucitor, cu coşuleţ şi claxon – darul care deschisese un nou capitol în prietenia mea cu Saro – trebuie să fi fost, cel mai probabil, furată. Saro o cumpărase ieftin, aşa cum o făcea toată lumea în Florenţa. Mă avertizase să o ţin mereu legată. Şi îmi mai spusese că, dacă s-ar întâmpla să dispară, ar răscoli tot oraşul să o găsească. După care ar cumpăra-o din nou.

— Cred că ar trebui să te gândeşti serios să petreci mai mult timp cu băiatul ăsta, chiar dacă a furat o bicicletă, a

spus Caroline cu ochii fixaţi în farfurie, înainte de a culege ultimele bobiţe de risotto.

— Dar nu a furat o bicicletă! A *cumpărat* bicicleta aia!

— De unde ştii? a întrebat Lindsey, făcându-mi cu ochiul.

Susţinea mereu că italienii aveau o predilecţie pentru pericol. Şi ideea aceasta o încânta grozav.

— Pentru că aşa mi-a spus el.

Abia dacă reuşeam să-mi maschez iritarea, concentrată cum eram s-o privesc pe Caroline care înghiţea ultima grămăjoară cremoasă de risotto. Când a terminat, şi-a lins buzele într-un fel ce-i producea el însuşi plăcere, un gest de-a dreptul erotic, aş îndrăzni să spun. Ochii albaştri i s-au închis uşor şi Caroline a rostit un *Mmmm* din tot trupul. Arăta ca o păcătoasă la o renaştere în cort[2], care tocmai fusese mântuită cu o mână pusă pe creştet. Era clar că risottoul lui Saro fusese momentul ei de revelaţie, apropierea de Dumnezeu. Avea strălucirea unui proaspăt convertit acum, după ce îl mâncase. Nu m-aş fi mirat să urmeze şi un *aleluia*.

— Oare ar fi nepotrivit să mai cerem? a întrebat ea cu sfială.

— Păi, de ce n-o rogi tu pe Lucia să-ţi facă o farfurie numai pentru tine?

Pentru mine, ultimele înghiţituri sunt cruciale. Faptul că împărţisem risottoul lui Saro cu ea mă făcuse brusc posesivă. Înfulecase ultimele fărâmiţe din creaţia desăvârşită a viitorului meu iubit-chef fără nici cea mai mică remuşcare.

---

[2] *Tent revival* în original – adunare organizată de predicatori creştini într-un cort mare, special construit în acest scop, în timpul căreia se practică evanghelizări, renaşteri spirituale şi vindecări miraculoase *(N.t.).*

Lucia a tot revenit la masa noastră cu farfurii pline ochi de *strozzapreti* cu radicchio înăbuşite în sos de mascarpone; fusilli cu sos de ardei copţi; gnocchi cu gorgonzola într-o reducţie de Martini alb cu parmezan maturat ras. Începusem să văd cum Saro mi se adresa direct, fiecare fel de mâncare fiind o scrisoare de dragoste comestibilă: suculentă şi îndrăzneaţă. Pe la al treilea ori al patrulea fel, am admis că acest chef cu ghete de elf făcea dragoste cu mine, deşi nici măcar nu ne sărutaserăm până atunci.

La sfârşitul cinei eram în extaz – sătulă, năucă, ameţită la gândul că Saro ar putea fi într-adevăr bărbatul potrivit pentru o relaţie. Ba chiar mi-a trecut prin minte gândul că aş fuma o ţigară, deşi nu fumasem niciodată în viaţa mea.

Caroline şi Lindsey s-au ridicat să plece, pe la unsprezece noaptea. Lucia le-a chemat un taxi, deoarece Caroline nu avea cum să meargă pe jos tot drumul până acasă, iar Lindsey, ei bine, Lindsey se făcuse praf de la trei pahare cu vin de desert. A ţinut să-şi ia rămas bun de la toată lumea din restaurant, în drum spre uşă, fluturându-şi mâna plină de entuziasm.

— *Adiós, muchachas.* Ador tiramisu, a adăugat ea aproape împiedicându-se la baza scării. O să mă întorc*, amigos.*

Şi cu asta, ea şi Carolina s-au pierdut în noapte, lăsându-mă singură în *cantina*.

În câteva clipe, Lucia s-a lăsat să cadă pe un scaun lângă mine, cu o altă sticlă de *vin santo* şi cu zâmbetul acela al ei de felină. Ştiam că se întâmplă ceva.

— *Sei americana, no?*

Locuitorii Florenţei mă suspectau mereu că aş fi braziliană sau etiopiană. Uneori, mi se părea că văd la ei o uşoară dezamăgire când le spuneam că eram doar o fată de culoare, dintr-o suburbie texană. Dar nu şi de data asta.

— Texas! Cowboys! Dallas! a spus Lucia.

Mi-am dat seama imediat că nu se referea la oraş, ci la serialul din anii 1980, cu JR. Pe atunci încă se difuza în Italia.

— Îmi plac mult JR şi *Beautiful*.

Beautiful, după cum aflasem, era telenovela *Dragoste şi putere.* Nu văzusem niciun episod, dar se părea că cei mai mulţi dintre italieni o făcuseră, iar eu eram adeseori întrebată cine cu cine era cuplat în serial. Aşa că, pentru o clipă, m-am gândit că fusesem încolţită pentru o introducere în cultura pop americană. Însă Lucia s-a apropiat cu încă un centimetru de mine şi m-a întrebat:

— Îţi place de Saro, nu?

Fusese mai degrabă o afirmaţie decât o întrebare.

— *Sì, mi piace Saro*, i-am spus în cea mai bună italiană formală.

Însă Lucia nu a părut convinsă. S-a aplecat mai aproape. Îi puteam vedea linia de contur trasată în jurul buzelor şi puteam mirosi un întreg pachet de Marlboro.

— *Sul serio, no?*

Serio înseamnă „serios”. Chiar şi după o sticlă de Chianti şi câteva guri de *vin santo* ştiam asta. Ea voia răspunsuri. Dar înainte să apuc să rostesc vreun cuvânt, a trecut la atac:

— *È bello, no?* Frumos. Saro e frumos.

Mi-a luat faţa în palme şi mi-a adresat o ultimă rugăminte:

— *È un amico del cuore. Trattalo bene. È unico.* E prietenul meu de suflet. Poartă-te bine cu el. E unic.

După care a plecat, lăsându-mă cu imaginea de neuitat a buzunarelor din spate ale blugilor ei Levi’s legănându-se languros.

M-am ridicat, străbătută de furnicături din cauza unei emoţii pe care nu o mai simţisem niciodată, şi am luat-o în

sus, către sala principală a restaurantului. Mulţimea se mai subţiase. În mare parte, erau cupluri de localnici care îşi luau cina, dar atmosfera încă era plină de viaţă. Din difuzoare se auzea vocea abrazivă, dar şi eterică, de cântăreţ de jazz, a lui Paolo Conte, iar vitrina cu deserturi era aproape goală, cu excepţia unei singure porţii de tiramisu. Când am trecut pe lângă bucătărie, ca să spun noapte bună, am roşit.

Saro a zâmbit:

— Ţi-a plăcut? Am vrut să-ţi fac ceva care să-ţi placă.

— Da.

M-a făcut să mă simt ca şi cum aş fi putut umbla desculţă pe cărbuni încinşi.

— În seara asta a fost foarte aglomerat, nu am putut să cobor să vă salut, a spus el cu un aer complet lipsit de apărare şi cu dezinvoltura aceea atât de atrăgătoare. O să trec mâine pe la tine la şcoală.

— *Sì.*

Nu puteam înjgheba decât răspunsuri monosilabice. Apoi Saro s-a întins către mine şi m-a sărutat pe obraz. Avea pielea înrourată şi strălucitoare de la uleiul de măsline şi de la transpiraţie. Obrajii noştri au scos un mic zgomot de sucţiune, atunci când s-a îndepărtat, un semn auditiv că, într-adevăr, ne atinseserăm. Speram ca lucrurile să se oprească aici. Un sărut fusese încântător. Două săruturi ar fi putut să mă termine. Mă umpluse deja cu mâncarea, cu creativitatea lui. Acum, că aveam de-a face cu el în carne şi oase – şi ochi, şi nas, şi gură, şi sprâncenele alea delicate –, am simţit că mă clatin uşor pe tocuri. Dar nu. Încă nu terminase cu mine. S-a întins către celălalt obraz şi mi-a şoptit în ureche:

— Aş fi fericit să pot face asta din nou şi din nou pentru tine. Doar să-mi spui tu când.

Am ieşit împleticindu-mă pe Via dell'Acqua, imediat după miezul nopţii, hipnotizată de pielea lui, de mâncarea lui, de felul în care mâna lui îmi atinsese talia când îşi luase la revedere. Am luat-o pe ocolite spre casă, pedalând pe malul râului Arno, locul meu preferat dintotdeauna pentru a merge noaptea cu bicicleta, când oraşul era adormit. Am trecut peste Ponte Vecchio şi m-am oprit să mă uit la apele liniştite ale râului de dedesubt. Sub podul luminat în culori de chihlimbar, apele reflectau nuanţele nopţii, strălucind sub razele felinarelor şi ale celor câtorva ferestre încă aprinse.

Am traversat Ponte Vecchio şi am luat-o spre casă pe lângă colţul dintre Borgo San Frediano şi Piazza del Carmine. Mi-am ridicat privirile spre biserica aflată peste drum de apartamentul meu, care se mândrea cu o frescă despre care se crede că este prima lucrare cunoscută a adolescentului Michelangelo. Primele gusturi nu sunt lipsite de importanţă, primele gusturi poartă în ele începutul a ceva măreţ. Bănuiam că tocmai mă îndrăgostisem de un chef hoţ de biciclete şi, oricât de clişeistic ar putea suna, fusese dragoste la prima îmbucătură.

***

Dragostea de durată era un concept vag, care îmi scăpa. Părinţii mei se despărţiseră când eu aveam şapte ani, iar când împlinisem opt, erau deja divorţaţi. Mama se recăsătorise când aveam nouă ani, iar tata, când aveam doisprezece. În timp ce mă aflam în Florenţa, mama mea divorţa din nou, după aproape doisprezece ani petrecuţi cu tatăl meu vitreg. De-a lungul copilăriei mele, locuisem în cinci case diferite în doar zece ani. Casa unui părinte versus casa celuilalt părinte. A doua casă a mamei mele, locuinţa tatălui meu proaspăt divorţat sau cea pe care a

avut-o după ce s-a recăsătorit şi aştepta un copil. Când prietenele mele de la colegiu spuneau că se duc acasă, în general era vorba despre un loc anume, cu un dormitor în care îşi pierduseră primul dinte sau în care strecuraseră pentru prima dată un băiat. Acea versiune de „acasă” îmi era străină. Nu aveam un loc fix de care să-mi pot lega amintirile. Desigur, existaseră nişte case, nişte „acasă” chiar, dar ele implicaseră nişte limitări emoţionale. Avusesem o copilărie cumva bifurcată, în care făcusem efortul de a mă integra în oricare dintre configuraţiile pe care le căpătau vieţile părinţilor mei. Era un lucru obişnuit în generaţia mea, a copiilor de *baby boomers*. Iar părinţii mei, Sherra şi Gene, nu făceau excepţie.

Se cunoscuseră pe când erau tineri studenţi, aruncaţi cu capul înainte în revoluţia culturală de la sfârşitul anilor 1960 şi începutul anilor 1970, precum şi în Mişcarea de Eliberare Pan-Africană, pe care noi o cunoşteam din copilărie drept „Mişcarea”. Părinţii mei erau disperaţi să remodeleze Statele Unite, să le facă un loc mai drept şi mai puţin părtinitor. S-au căsătorit la douăzeci, respectiv douăzeci şi doi de ani. Nu se cunoşteau nici măcar pe ei înşişi, darămite să se cunoască profund unul pe altul. Presupun că fiecăruia îi plăcuse promisiunea pe care o zărea în celălalt. El era un student activist, ea era o frumuseţe aflată pe lista decanului[3], care stătea în primul rând când acesta ţinea discursuri în campus. Erau doi idealişti care reconstruiau lumea.

Ca urmare a strădaniilor lor contraculturale, ambii mei părinţi aveau dosare la FBI. Tatăl meu a fost închis pentru instigare la revoltă. Mama organizase un sindicat în fabrica în care lucra, în timp ce reuşea să se menţină în lista

[3] *Dean’s list*, în original, este o distincţie acordată studenţilor care ating un nivel înalt de performanţă academică, în special în facultăţile din America de Nord *(N.t.).*

decanului la Universitatea din Houston. Am petrecut seri târzii cu ei la Comitetul de Sprijin pentru Eliberarea Africii, în fostele chilii ale călugăriţelor de la biserica catolică St. Mary din al treilea district al Houstonului. Dactilografiau pliante şi fumau. The Staples Singers cântau de pe un disc, în fundal. Tatăl meu s-a dus împreună cu Stokely Carmichael, fost membru al Panterelor Negre, în Tanzania şi Zair, spre a încerca să-i înveţe pe revoluţionarii de pe continentul-mamă aceleaşi tehnici de rezistenţă pe care le foloseau ei în America pentru a dărâma opresivele regimuri ale albilor. Erau vremuri ameţitoare, care puteau submina cu uşurinţă o căsnicie. Ceea ce au şi făcut.

Numele de Tembekile mi-a fost dat de nimeni alta decât Miriam Makeba, care la acea vreme era măritată cu Stokely. Makeba era cântăreaţa de muzică tradiţională sud-africană aflată în exil, cunoscută drept Mamma Africa. Mai era, de asemenea, şi inamicul public numărul unu pentru guvernul sud-african. Cânta despre libertate, promovând o agendă antiapartheid din Paris în Japonia şi până în New York. Când am crescut suficient cât să înţeleg cine era ea, am început să-mi petrec ore întregi punându-mi tot felul de întrebări despre această femeie, această eroină, această persoană care îmi alesese numele încă dinainte ca eu să fi ajuns să respir pentru prima dată.

Dar abia în clasa a patra, când am învăţat despre ea, am înţeles pentru prima dată ce înseamnă să fii exilat. Să fii alungat din casa ta. Să nu ai un cămin. Eu nu fusesem exilată, bineînţeles, dar de multe ori în copilărie simţisem că nu aveam rădăcini. Uneori chiar aveam fantezii în care eu şi Miriam Makeba ne făceam o casă împreună. O priveam ca pe naşa pe care ateii mei părinţi nu mi-o dăruiseră niciodată. În fanteziile mele copilăreşti, ea şi cu mine eram două exilate rătăcind în jurul lumii.

Când părinţii mei au ajuns la treizeci de ani, Mişcarea părea terminată, iar la orizont se zărea epoca Reagan. La fel ca mulţi dintre colegii lor de generaţie, au făcut un pas înapoi de la liniile de pichetare şi au început să-şi dea seama cum puteau să-şi câştige existenţa într-o ţară ce nu părea prea dispusă să se schimbe. Sherra şi Gene aveau deja doi copii – sora mea Attica se născuse la trei ani după mine – pe care i-au luat cu ei pe noua cale pe care o apucaseră, fiecare în felul lui, în încercarea de a-şi împlini propria idee de familie. Îşi remodelau vârsta adultă, din anii lor de formare, fiind deja părinţi şi având deja experienţa visurilor pierdute.

Eu, la abia douăzeci de ani, mă aflam în Italia, încercând să înţeleg ce-i făcea pe oameni să-şi dorească să fie împreună şi să rămână aşa pentru totdeauna. Convingerea lui Saro, că o pereche ar putea însemna ceva măreţ şi de durată, era minunată, dar netestată. Şi totuşi, atunci când o spusese, mi se păruse reală şi posibilă. Chiar dacă îmi prelungisem şederea şi hotărâsem să mă întorc în America abia peste câteva luni, Saro a lansat ideea de a ne petrece vara împreună, după care ar fi putut să vină el să mă vadă la Wesleyan. Odată, după ce făcuserăm dragoste, mi-a spus:

— Oamenii mănâncă peste tot în lume. Aş putea fi chef oriunde. Tu însă poţi lucra doar în Los Angeles sau New York. Iar eu o să-ţi stau alături.

Eram gata să risc cu el. Exista ceva extrem de încrezător în viziunea lui asupra viitorului nostru. Şi era de neclintit. Ştia ce văzuse şi fiecare acţiune a lui mă antrena şi pe mine în acea viziune. Iar eu mă simţeam în siguranţă. În siguranţă să-mi deschid inima, în siguranţă să fiu vulnerabilă. Atât de în siguranţă, încât eram gata să-mi asum un risc pe care nimeni din familia mea nu-l prevăzuse: o potenţială relaţie la distanţă cu un italian cu

doisprezece ani mai în vârstă, fără diplomă universitară, care miza doar pe gătit ca mijloc de a ne întreţine în viitorul nostru împreună. Era atât de improbabil, romantic, idealist şi fără precedent! Nu aveam nici în propria mea viaţă, nici în cea a părinţilor mei reguli sau modele după care să mă pot ghida în călătoria pe care doream să o încep. Părinţii lui, după cum aflasem din puţinul pe care mi-l povestise, erau căsătoriţi de când îi ştia şi locuiau în satul în care se născuseră. Saro şi cu mine urma să ne croim propriul nostru drum. Nu exista nimeni cu care să ne putem compara, nimeni de la care să putem afla avantajele şi dezavantajele unei iubiri la distanţă, biculturale, bilingve şi birasiale. Era înfricoşător, dar şi eliberator. Ca şi cum pentru prima oară în viaţa mea luam o hotărâre curajoasă şi îndrăzneaţă. O hotărâre pe care o luam din toată inima, pe care mi-o simţeam exuberantă şi intuitivă. O dorinţă venită din sufletul meu.

Familia mea era mai rezervată. Când i-am spus tatălui meu – într-una dintre conversaţiile duminicale pe care le aveam cu el din Florenţa – că mă vedeam cu cineva, doar simpla menţionare a acestui lucru, în condiţiile în care eram atât de departe de casă şi atât de tânără, i-a activat alarma părintească. Ca să înrăutăţesc lucrurile, i-am vorbit atunci despre planul meu de a-mi prelungi şederea în Italia şi mai mult decât o făcusem deja. I-am spus că s-ar putea să nu mă întorc acasă peste vară. Sau că, dacă veneam, voiam să lucrez o scurtă perioadă de timp la firma lui de avocatură, cât să strâng bani să-mi cumpăr un bilet de avion pentru a mă întoarce în Italia. Atât i-a trebuit. A cumpărat primele bilete disponibile către Europa pentru el şi mama mea vitregă, Aubrey. I-au lăsat pe cei trei fraţi mai mici ai mei acasă cu mama lui Aubrey, în condiţiile în care cel mai mic dintre ei – şi pe care îl văzusem de doar două ori – de-abia avea un an. S-au urcat într-un avion

către Elveţia, cel mai ieftin pe care îl putuse găsi tata. Apoi au închiriat o maşină şi au trecut cu ea graniţa italiană, luând-o către sud, spre Toscana, ajungând în cele din urmă la Florenţa. Mi-a spus că voia să vadă ce mai fac, să-şi viziteze fiica în Italia, şi să-i ofere lui Audrey o scurtă vacanţă. Ceea ce nu mi-a spus, dar simţisem, era că avea de gând să privească în ochi un anume bărbat italian. Intenţiona să-i spună, dacă era nevoie, să dispară dracului din viaţa mea.

Tata a ajuns la Florenţa în costumaţie tradiţională completă, cu pălărie de cowboy, pantaloni din denim şi cizme din piele de aligator. Jacheta era din piele întoarsă şi să fiu a naibii dacă n-avea şi franjuri. A fost de ajuns să-l văd cum apare pe Via Calzaiuoli şi cum prezenţa lui umple Piazza della Signoria ca să simt că îl iubesc încă şi mai mult, dar să mă şi întreb ce naiba pusesem în mişcare. Dorinţa lui de a-l cunoaşte pe Saro nu era negociabilă. De fapt, sugerase, ca din întâmplare, ca eu şi cu Saro să mergem să bem ceva împreună cu el şi cu Aubrey în „centrul Florenţei”. Aşa că Saro urma să se întâlnească cu noi la scurtă vreme după ce mă revedeam cu familia mea. Eram destul de emoţionată, speriată chiar la gândul că Saro ar putea fi atât de intimidat de tata încât să nu scoată o vorbă sau, şi mai rău, că se va strădui prea mult.

În schimb, a sosit la timp şi foarte relaxat.

— Mă bucur să vă cunosc pe amândoi, a spus Saro strângându-i tatei mâna şi îmbrăţişând-o pe Aubrey. M-am gândit că ar trebui să luăm cina împreună în seara aceasta. Aşa că am făcut rezervare la mine la restaurant.

Începuse cu o atitudine transparentă şi ospitalieră, lucruri pe care ştiam că tatăl meu le preţuia foarte mult.

Însă cea care şi-a dat seama de dragostea evidentă a lui Saro a fost Aubrey.

— Nici să nu-ţi treacă prin minte să le spui ceva despre diferenţa de vârstă. Şi între noi sunt doisprezece ani. E limpede ca lumina zilei ce simte pentru ea, nu trebuie să-ţi faci griji în privinţa asta, i-a spus ea tatei mai târziu, după o plimbare prin Florenţa, o după-amiază de căscat ochii la vitrine şi, la final, cina.

A înlăturat astfel orice îndoială care ar fi putut persista, domolindu-i tatei îngrijorarea. Aubrey a fost ambasadorul lui Saro în sânul clanului meu.

Mama avea să fie mai greu de convins. Abia ieşise din al doilea divorţ şi se angajase într-o nouă relaţie, cu un bărbat pe care, ironia sorţii, îl cunoscuse în timp ce mă vizita la Florenţa. Era un senegalez, fiu de diplomat, musulman şi, în plus, educat la Sorbona. Exact antiteza tatălui meu vitreg, un mexican-american autoproclamat antreprenor şi mare iubitor de costume Armani, cu care îşi petrecuse ultimii doisprezece ani din viaţă. Căsătoria aceea se făcuse scrum pe un rug al minciunilor, al deciziilor dubioase de afaceri, al suspiciunilor de infidelitate şi al altor acuzaţii pe care le-am prins din zbor. În momentul în care plecam spre Florenţa, mariajul lor deja se ducea de râpă. Mama nu-mi vorbise prea mult despre asta sau poate că n-o lăsasem eu să-mi spună prea multe. Despărţirea lor fusese extenuantă. Tatăl meu vitreg era o persoană de care îmi fusese greu să mă ataşez, deşi îmi petrecusem jumătate din copilărie sub acelaşi acoperiş cu el. Avea oricum o fire dubioasă, iar faptul că îi făcea plăcere să mă tachineze nu fusese de prea mare ajutor.

De îndată ce terminase cu divorţul, maică-mea sărise cu mare bucurie în primul avion şi venise să mă viziteze. Era vacanţa de Crăciun, iar eu nu petrecusem niciodată până atunci Crăciunul departe de casă. Oricât de mult îmi plăcea Florenţa, încă nu începusem să mă întâlnesc cu Saro şi îmi era un dor teribil de casă.

Într-o zi, pe când sorbeam câte un capuccinno şi ne delectam cu prăjiturele într-o cafenea din faţa Grădinii Boboli, a început din senin să mă întrebe, liniştită, dar foarte hotărâtă, de ce venisem să studiez în Italia. Din punctul ei de vedere, eram copilul unor activişti, oameni care îmi insuflaseră un sentiment de mândrie culturală şi de conştiinţă politică. Fusesem crescută să simpatizez cu dificultăţile pe care le întâmpinau oamenii de culoare din diaspora africană. Şi atunci, de ce venisem la studii în Italia, în inima culturii europene? De ce nu eram în Kenya, aşa cum era fiica prietenei ei Mary, de pe vremea Mişcării? Fiica lui Mary plecase cu o bursă Fullbright şi îi învăţa engleza pe copiii kenyeni, ca parte a studiilor ei la Wellesley. De ce nu semănam şi eu mai mult cu fiica lui Mary? Şi de ce, pentru numele lui Dumnezeu, mă cuplam mereu cu „băieţi albi”? Îşi dorea ceva mai mult pentru mine. A ţinut să-mi spună asta în timp ce stăteam acolo, bând şi mâncând.

— Dar, mamă, eu studiez istoria artei. Ca să absolv, trebuie să vorbesc fluent franceza, germana sau italiana. Dacă aş studia în Kenya...

Nu m-a lăsat să termin:

— Vorbeam despre alegerile mai mari, de viaţă, pe care le faci. Prin faptul că te afli aici, practic excluzi posibilitatea de a fi cu cineva care nu este alb.

Afrocentrismul ei presupunea câteva condiţii, iar în acel moment acestea erau legate de culoarea neagră a pielii în primul rând, dar şi în al doilea rând şi tot aşa până la infinit.

— Nu ştiu ce să spun. Îmi place aici şi nu exclud pe nimeni şi nimic.

— Ba da, asta faci. Prin natura locului în care te afli, excluzi.

Era o conversaţie fără ieşire. N-aş fi putut câştiga niciodată. Eram fiica unei activiste de culoare care sugera că am trădat cauza. Îmi mai daţi o felie de pizza, vă rog? Ştiam că simţea nevoia să-mi spună asta.

După ce am început să mă întâlnesc cu Saro, nu am ştiut dacă părinţii mei discutau între ei despre asta, pe mine m-au scutit de detalii. La urma urmei, când era vorba de chestiuni de suflet, fiecare dintre ei era suficient de înţelept şi intuitiv încât să se ţină la distanţă. Voiau doar să-şi spună părerea şi apoi să-şi lase copiii ori să naufragieze, ori să-şi ia zborul, când era vorba despre iubire. Indiferent care era părerea lor, până la urmă cred că tot ce-şi doreau era ca eu să fiu fericită. Iar dacă un chef italian mă făcea fericită, erau dispuşi să sprijine asta. Mai mult ca orice, crescuseră o fată care ştia să-şi urmeze convingerile, iar acum învăţa cum să-şi urmeze inima. Undeva, adânc în sufletul lor, poate chiar sărbătoreau curajul mea. Sorţii iubirii noastre erau atât de improbabili, atât de pe marginea prăpastiei, dar ei mă învăţaseră să lupt pentru ceea ce conta.

***

În martie, încă mai aveam o cameră închiriată în apartamentul aflat la mansarda din Piazza del Carmine. Într-o seară, aşteptându-l pe Saro să se întoarcă de la muncă, am stat până târziu în noapte de vorbă cu o nouă colegă de apartament americancă, Cristina, venită din San Francisco, care m-a umplut de poveşti aşa cum umpli un pahar cu whiskey. Trecuse de miezul nopţii când am terminat de vorbit. Am zis să mă întind doar câteva minute, să mă odihnesc şi să aştept ca Saro să ajungă în piaţă cândva după ora unu. Se scurseseră patru luni de când îmi cumpărase bicicleta şi traversaserăm împreună râul Arno. Ne făcuserăm obiceiul ca după ce îşi termina

munca la Acqua al 2 să plece din centrul oraşului, să treacă râul şi să vină să aştepte în Piazza del Carmine, în faţa apartamentului meu. Se oprea peste drum de clădirea mea şi aştepta să apar la fereastră. Când îl vedeam, mă duceam să-i deschid uşa. Nu putea să sune la sonerie din cauza uneia dintre colegele mele de apartament – pe care Cristina şi cu mine o porecliserăm în glumă „Doamna Bârlog”, dar care era de fapt însărcinata unui fond de investiţii canadian – pe numele căreia era încheiat contractul de închiriere al camerelor pe care noi le subînchiriam. Era celebră pentru că le desfăcea contractul de închiriere fetelor care aduceau prieteni deranjanţi. Iar sunatul la uşă după ora zece seara era considerat deranjant.

Când m-am trezit, trei ore mai târziu, panicată şi transpirată din cauza sticlei de Chianti, era trei şi jumătate. Mă scufundasem atât de profund în somn după poveştile pline de tristeţe ale colegei mele, încât pierdusem cu totul noţiunea timpului şi a locului. M-am ridicat în şezut în patul meu îngust şi imediat mi-am dat seama că ceva nu era deloc în regulă. Am ţâşnit din pat şi aproape că mi-am rupt gâtul alergând pe podeaua de marmură de pe coridor spre ferestrele din faţă ale apartamentului, în timp ce-mi spuneam că „nu are cum să fie acolo, l-am ratat”.

Când am ajuns la fereastră, cu faţa în flăcări din cauza panicii, primul lucru pe care l-am văzut a fost că începuse să plouă. *Rahat! Pe bune?* Oare se putea ceva şi mai rău de atât? Când m-am uitat în jos, prin întunericul nopţii, l-am zărit. Saro al meu. Avea hainele ude, lipite de corp, iar părul îi era fleaşcă. Se uita în sus, spre fereastra apartamentului nostru.

A fost de ajuns o singură privire către Saro şi am realizat, cu o claritate absolută, ceva nou. Acest bărbat,

acest chef îmi arăta cine era el cu adevărat în adâncul sufletului, ce caracter hotărât avea, ce voinţă de neclintit. Îşi declarase iubirea, îşi împărtăşise viziunea, însă acum acţiona în numele iubirii sale. Stând acolo în ploaie era ca şi cum ar fi trasat o linie în nisip. De o parte a ei îmi arăta de ce fel de dragoste m-aş putea bucura în viaţă din partea unui bărbat care nu se lăsa descurajat în angajamentul lui, a unui bărbat neînfricat, care ştia foarte bine ce îşi dorea – cineva hotărât mai presus de orice să lupte pentru iubirea lui, indiferent de situaţie, indiferent cum.

De cealaltă parte, era o altă viaţă. Cea pe care o dusesem înainte de a fi cu Saro, o viaţă plină de angajamente mediocre şi de relaţii echivoce. Linia de demarcaţie era foarte clară, în alb-negru, ca un cadru dintr-un film neorealist. Acolo se afla noul meu iubit, un bărbat care a continuat să aştepte în ploaie până dincolo de punctul în care ar fi fost de înţeles dacă ar fi plecat. Un bărbat care mă iubea până în măduva oaselor. Să aştepţi pe cineva în acest fel, în aceste circumstanţe, era un act extraordinar de credinţă şi iubire. Mai mult de atât, era actul unui bărbat perseverent, cu un caracter de neclintit.

Când am coborât să-i deschid, primul lucru pe care l-a făcut a fost să mă ude toată cu sărutările lui. Iar în timp ce îl ajutam să-şi dea haina jos, primul lucru pe care mi l-a spus a fost:

— Mă bucur că te-ai trezit.

***

Înainte de a pleca în Italia, am mers într-o zi să fac jogging cu tata în cartierul lui din Houston, iar el mi-a dat un sfat înţelept. Probabil că îi împărtăşisem bănuiala mea că mariajul mamei se îndrepta spre un sfârşit rapid şi decisiv. Tocmai îmi petrecusem vara lucrând în biroul lui

de avocatură, unde mi se întâmpla adesea să aţipesc în timpul prânzului. Eram plictisită, ca orice student care se întoarce acasă de la facultate şi nu are nici cea mai vagă idee despre ce ar trebui să facă.

Tata a simţit că aveam nevoie să ştiu mai multe despre relaţii care până în acel moment fuseseră destul de neclare pentru mine.

— Tembi, există mulţi oameni pe lumea asta pe care îi poţi iubi, mi-a spus el între două respiraţii.

— Hai, tati, zău aşa...

Nu mă simţeam deloc confortabil din cauza acestei subite intimităţi.

— Nu, lasă-mă să termin.

Încercam să n-o arăt, dar îmi captase atenţia.

— Sunt mulţi oameni, poate chiar *mii*, pe care îi poţi iubi. Dar sunt *puţini* oameni, a continuat el accentuând fiecare cuvânt, poate doar unul sau doi pe planetă, pe care să-i poţi iubi *şi* cu care să poţi trăi în pace. Partea cu pacea e cheia.

S-a oprit brusc în faţa mea, în tricoul lui cu „1987 Bar Association”, şi m-a privit drept în ochi. Am sperat din tot sufletul că nu avea de gând să-mi ceară detalii despre viaţa mea amoroasă. Tatăl meu îmi spunea ceva în genul lucrurilor pe care, de obicei, îl auzeam rostindu-le doar când vorbea cu prietenii lui la un grătar sau la un pahar de bourbon. Mi s-a părut adevărat ce spunea. Într-o relaţie, într-un parteneriat autentic, dragostea este doar atât de profundă pe cât e şi prietenia.

Ceea ce nu ştiam era că a iubi pe cineva pe termen lung, în „pacea” aceea după care tânjeam cu disperare, însemna să iubesc şi acele părţi din el rămase încă nevăzute. Şi, oricât de deschis ar fi fost sufletul lui Saro, în el se ascundea un mister. Iubirea familiei mele era un lucru de la sine înţeles, constantă, deschisă, chiar şi atunci

când nu era la vedere. Când Saro vorbea despre originile sale, despre familia sa (ceea ce se întâmpla foarte rar), vedeam la el o urmă de suferinţă, o nelinişte, un aer de dezamăgire pe care nu puteam să pun degetul. Era o parte din viaţa lui pe care nu mi-o dezvăluise încă pe deplin. Dar urma să o facă în curând.

Gusturi care rămân

Sarea de mare siciliană fierbe mai repede decât cea de la Morton. Busuiocul se adaugă aproape de sfârşit, nu la început, când sosul de roşii fierbe la foc mic. Dafinul scoate în evidenţă gustul amar. Năutul se lasă la înmuiat peste noapte, în apă cu un praf de sare. Cam asta era tot ce ştiam. Petrecusem ani întregi cu un chef, iar piesele de bază ale educaţiei mele culinare erau cum fierbe sarea şi când să pun busuiocul. Nu mă pregătisem niciodată pentru ziua aceasta în care aveam să stau în faţa aragazului şi să-mi gătesc singură prima mâncare.

Lumina începutului de aprilie se strecura prin ferestrele casei noastre din Silver Lake şi în bucătăria concepută de Saro – lungă, cu o plită cu patru ochiuri, o chiuvetă industrială adâncă şi blaturi de granit de culoare „verde costier”, ce îşi merita pe bună dreptate numele. Toate acestea erau aliniate de-a lungul unui perete cu o fereastră amplă, ce dădea spre grădina din spate. Peretele care încadra fereastra era protejat cu plăci hexagonale de marmură italiană, care ajungeau până la tavan. M-am gândit la toţi bucătarii în ale căror bucătării fusesem înainte să-l întâlnesc pe Saro. Niciunul dintre ei nu mă impresionase prea tare. Cu excepţia tatălui meu, Gene, şi

a bunicii mele din zona rurală a East Texas, mă trăgeam dintr-un lung şir de privitori la oale, perfect mulţumiţi să-i lase pe alţii să gătească şi să-i hrănească. Mă complăcusem în satisfacţia de a-mi potoli foamea cu o mâncare făcută de altcineva.

Bineînţeles că ştiam şi eu unele lucruri, poate chiar mai multe decât majoritatea celor ce găteau acasă. Fusesem doar leneşă, nu şi oarbă. Puteam aproxima gusturile. Însă asta nu era acelaşi lucru cu a le intui. Puteam oare să gătesc cu genialitatea lui? Aveam oare să mai gust vreodată din alchimia lui, pe care o întâlneam mereu la capătul unei linguri? Sau farfuria mea goală era semnul unui doliu, al unei suferinţe care nu avea să mă părăsească niciodată?

M-am uitat pe fereastră la bătrânul smochin de o sută de ani care se afla chiar lângă uşa bucătăriei. Apoi, am întins mâna după cuţitul lui Saro.

Primul lucru care mi-a tăiat răsuflarea a fost greutatea lui. Îl apucasem, instinctiv, pe cel mai mare din colecţia lui Saro. Se afla deasupra celorlalte cuţite din suport şi era cel pe care îl folosea cel mai frecvent. Era făcut dintr-o singură bucată de oţel şi fiecare crestătură din mânerul său spunea povestea unui fel de mâncare, a unei emoţii. Secţionase, feliase şi tăiase julien o mie de ingrediente crude. Greutatea lui în palmă m-a făcut să mă aşez, cuprinsă de un val de ameţeală şi de greaţă. *Soţul meu a murit. S-a dus. Saro s-a dus.* Era un gând pe care tot încercasem să-l procesez în cele şapte zile de când Saro îşi dăduse ultima suflare.

Cu câteva ore înainte, o dusesem pe Zoela, fiica noastră, la şcoală pentru prima dată de când murise tatăl ei. Întoarcerea printre colegii ei din clasa întâi, după o săptămână petrecută acasă, fusese un prim mare pas în această lume nouă, dar ciudat de familiară. Zoela trebuia

să se caţăre în copaci, să stea atârnată cu capul în jos deasupra unei cutii cu nisip, împreună cu prietenii ei. Avea nevoie de timp petrecut departe de o viaţă de familie care îşi pierduse coeziunea.

Eu, însă, nu mă simţeam pregătită să mă întorc la cariera mea de actriţă. Nu mă puteam imagina făcând analiza unui scenariu acum, dându-mi jalea la o parte pentru a pătrunde în viaţa altcuiva. Nu mă vedeam pe un platou de filmare, în faţa unei camere de filmat, capabilă să mă prezint convingător la vreo audiţie. Actoria fusese întotdeauna salvarea mea creativă. Eram mândră de cariera pe care mi-o construisem ca actriţă profesionistă, cu apariţii valoroase în filme şi emisiuni de televiziune de bună calitate, care să-mi asigure o binemeritată pensie. Însă acum mă temeam că şi cariera mea murise odată cu Saro. El fusese locul meu de aterizare în siguranţă, constanta mea în mijlocul torentului de refuzuri în care abundă domeniul. Agenţii şi managerii mei ştiau că eram copleşită de durere şi că de-abia reuşeam să ies din casă. „Anunţă-ne când te simţi pregătită şi îţi vom trimite materiale”, îmi spuseseră ei. Dar şansele ca asta să se întâmple curând erau cam aceleaşi cu ale unui bulgăre de zăpadă ajuns în iad.

Mă aflam pe tărâmul proaspetei văduvii, în care mi se părea că plutesc printre inelele exterioare ale lui Marte, deşi corpul îmi era legat de Pământ. Toată dimineaţa mă simţisem de parcă aş fi ştiut o singură limbă, în timp ce lumea din jurul meu vorbea o alta, care îmi sfredelea urechile ca o bolboroseală repezită ieşită dintr-un difuzor spart. Simţurile mi se zăpăciseră. Sunetul era un gust amar, lipit de cerul gurii, iar privirea o atingere aspră, care îmi zgâria pleoapele. Mă aflam în epicentrul suferinţei, unde susul era jos, iar josul era în lateral. Nu-mi aminteam unde ţineam sarea şi a trebuit să fac eforturi să ţin cuţitul

în mână. Mă uitam în jos, la picioare, fiindcă nu aveam încredere că sub ele se afla pământul. Nimic, absolut nimic nu mai avea sens în lumea cunoscută ori necunoscută. Cu excepţia faptului că mă aflam acasă, lângă patul meu, în bucătăria lui Saro şi în camera în care ne luaserăm ultimul rămas-bun.

Din bucătărie îmi puteam vedea fostul birou, transformat în cameră pentru îngrijiri paliative, care acum adăpostea un altar ce era sufletul casei. În acea seară, Zoela şi cu mine aveam să facem ceea ce făcusem şi în ultimele şase nopţi: să ne ducem în cameră, să citim poeme de Rumi, în timp ce aveam să ascultăm muzica preferată a lui Saro – blues-ul lui Albert King şi jazzul lui Paolo Conte –, să ardem salvie[4] şi să rostim rugăciuni pentru sufletul lui dintr-o carte cu ritualuri de ţinut la lumina lumânării. Ritualuri care erau încercările noastre disperate de a găsi o cale de ieşire din întuneric.

***

Cancerul a fost cel care ne-a dus la pierzanie. Saro fusese diagnosticat cu zece ani înainte cu leiomiosarcom, o afecţiune malignă rară a ţesuturilor moi, care îi apăruse iniţial în muşchiul genunchiului stâng, după care se metastazase în femur.

Pentru că rezistasem atât de multor suişuri şi coborâşuri, studii clinice şi remisiuni în ultimul deceniu, nu aveam de unde să ştiu că o serie de spitalizări într-o singură lună puteau fi un semn că se apropia sfârşitul. Se instalase un fel de haos medical, după ce Saro avusese o reacţie adversă la un medicament nou. Ne treziserăm deodată într-un peisaj medical în care se duelau între ei

[4] Ritual al indienilor americani, care cred că, prin arderea salviei, o persoană sau un spaţiu pot fi protejate şi curăţate de energii negative (*N.t.*).

specialişti şi experţi care vedeau, fiecare, doar câte o bucăţică din puzzle-ul ce era corpul lui Saro. Eu eram singura care îi priveam viaţa în ansamblu – şi corpul, şi dorinţele lui. Încercam să umanizez pacientul din spatele fişei. Numele lui este Saro. Spuneţi-i Saro, nu Rosario, numele lui de botez. Nu e spaniol, e italian. E chef şi tată. Căsătorit de douăzeci de ani. În vreme ce şefii secţiilor de hepatologie, endocrinologie, imunologie, gastroenterologie şi chirurgie ortopedică îşi continuau rondurile, n-am mai rezistat şi am scris pe tabla albă din salon: „ÎNGRIJIT DE FAMILIE: Tembi, soţie. Femeia de culoare din colţul camerei”. Era răspunsul meu după ce două infirmiere mă întrebaseră dacă eram „femeia care-i poartă de grijă”.

Am folosit tot ceea ce învăţasem ca persoană de îngrijire pentru a face faţă simptomelor care se agravau rapid, diagnosticelor contradictorii şi dorului unei fetiţe al cărei tată era din ce în ce mai des plecat de acasă. Am pus cărţi de poezie în fiecare salon de spital în care a stat. I-am adus o mască pentru ochi, un dispozitiv care producea zgomot alb, o lumânare fără flacără. Am folosit sprayuri de aromaterapie în fiecare cameră, pentru a scăpa de mirosul de dezinfectant, şi i-am frecat tâmplele şi abdomenul cu remedii florale Bach noaptea, în timp ce dormea. I-am adus mâncare de acasă, gătită pe plita noastră, fiindcă cea de spital era nu doar lipsită de valoare nutritivă, ci şi o formă de asuprire psihologică. În special pentru un chef. Mai întâi i-a fost prescris un regim fără sare, apoi unul bogat în proteine. Am cumpărat trei feluri de shake-uri organice bogate în proteine, pe care le ţineam într-o căldare cu gheaţă, lângă patul lui.

În fiecare noapte, înainte de a pleca de la spital, îi sărutam chakra inimii. Apoi lăsam Beverly Hills în urmă, astfel încât să fiu acasă pentru Zoela, când avea să se trezească. Dimineaţa mă trezeam devreme, sunam

asistentele ca să aflu cum se simţea Saro şi îi pregăteam Zoelei micul-dejun, asigurând-o că Babbo (adică tati) era bine. După asta o luam spre est, ca s-o duc pe ea la şcoală, pentru ca apoi să mă întorc din nou spre vest şi să străbat oraşul până la Saro. Îmi petreceam zilele încercând să înţeleg ce se întâmpla în corpul lui şi străduindu-mă să-i uşurez lupta.

În tot haosul acelei luni, reuşisem cumva să mă înregistrez la audiţii cu producătorii a două episoade-pilot pentru televiziune, fiindcă era sezonul de angajări al reţelei şi aveam nevoie de bani. După care mi-am sunat agenţii şi le-am spus că, până la noi ordine, eram „complet prinsă”. Nu făcusem niciodată aşa ceva, în douăzeci de ani. Îmi luam concediu de la nişte slujbe pe care încă nu le aveam şi pe care era posibil să nu le obţin niciodată. Mă îndepărtam de posibilităţi. Fiindcă trebuia să mă pregătesc pentru o alta – aceea ca Saro să mă părăsească.

Când Saro s-a aflat la un pas de moarte pe masa de operaţie din cauza unei insuficienţe cardiace congestive, pentru mine a fost un punct de cotitură. Nu puteam să mai ignor conştientizarea tot mai acută a faptului că acesta ar fi putut să fie începutul sfârşitului în lupta noastră cu cancerul. Se trezise la terapie intensivă, după operaţie, se uitase la mine şi spusese: *Vittoria*. Victorie. Era victoria unui muribund.

L-am sufocat cu săruturi. Voiam să mă strecor în pat lângă el, să-i simt pielea lipită de a mea. Voiam să-i alin trupul cu atingerea mea. Dacă ar fi fost posibil să fac dragoste cu el, probabil că aş fi făcut-o acolo, pe loc. Dar nu puteam să cobor protecţia laterală a patului. Era conectat la perfuzii şi monitoare. Tot ce puteam face era să ne ţinem de mână. Şi tot ce am putut face eu a fost să mă aplec asupra lui şi să-i promit ceva:

— O să te scot de aici. O să te duc acasă. Dragostea mea, îţi promit că povestea noastră nu se va sfârşi aici.

În timp ce aluneca în somn, i-am făcut şi alte promisiuni, genul de promisiuni pe care le fac cei vii celor aflaţi pe moarte, când îşi dau seama brusc că de fapt cu toţii suntem „pe moarte”. Că viaţa e trecătoare, gata să o ia oricând în altă direcţie. Şi atunci, ne întindem din toate puterile spre viaţă.

Îi promisesem o călătorie la Grand Canyon şi o alta pe coasta Alaskăi. Dacă ar fi reuşit să iasă din spital, poate că aceste lucruri ar fi fost posibile. I-aş fi promis şi luna de pe cer, dacă aş fi crezut că i-o puteam dărui. Pe termen scurt, însă, am preferat să mă concentrez pe două lucruri pe care ştiam că le pot îndeplini imediat.

— Voi avea grijă ca sora ta să vină să te viziteze şi o voi aduce pe Zoela să te vadă.

După două zile la terapie intensivă, Saro a ajuns într-un salon obişnuit. Tot ce se afla înăuntru era impregnat de mirosul de spital, inclusiv eu. Pardesiul pe care nu-l mai dădusem jos de săptămâni întregi duhnea, la fel ca toate celelalte lucruri din jur. Eu duhneam. Purtam în mine neliniştea unei femei care simţea că dragostea vieţii ei îi scapă. Cât Saro s-a odihnit, m-am plimbat pe holuri. Sunetul scos de tocurile cizmelor mele de iarnă pe pardoseală mi se părea asurzitor. Un proaspăt tătic a trecut pe lângă mine cu un balon pe care scria *E FATĂ* într-o mână şi cu un pachet de mâncare de la The Ivy, în cealaltă. Eu aveam într-o mână două îngheţate pentru Saro din partea spitalului, pe care le luasem din cutia minusculă a unei bucătării de la etajul cinci a secţiei de pediatrie – una cu lămâie, cealaltă cu cireşe. În cealaltă mână, îmi ţineam telefonul.

Vorbeam cu mama lui, soacra mea, Croce. Era văduvă, îşi pierduse soţul cu trei ani în urmă, tot din cauza

cancerului, şi de atunci alesese să se îmbrace doar în negru şi să iasă din casă doar ca să meargă la biserică. Saro îi spunea *mamma*, însă după naşterea fiicei noastre eu am început să-i spun Nonna[5].

Vocea Nonnei era puternică şi de o frenezie care se răspândise în tot spaţiul dintre urechea şi umărul meu. Am încercat să mi-o imaginez în sufrageria ei aflată la zece mii de kilometri distanţă – o cameră mică în sălbăticie, la poalele unui munte din Sicilia.

— Cum se simte? m-a întrebat ea în italiană, singura noastră limbă comună.

— I-am luat ceva de mâncare.

M-am oprit să mă sprijin de un perete. Era un răspuns care nu era chiar un răspuns. Dar ştiam ce putere au imaginile. Aşa că i-am oferit cuvintele necesare pentru a mă putea vedea cu ochii minţii hrănindu-i fiul. Însemna că încă se simţea suficient de bine pentru a mânca.

Îi spusese lui Saro că o visa pe Fecioara Maria venind la ea şi spunându-i că fiul ei era chemat acasă.

— Ce spun doctorii?

— Îl monitorizează. Vor să vadă cum i se stabilizează ficatul.

M-am desprins de zid şi am continuat să merg spre camera lui Saro.

— Te rog, spune-mi că vine Franca.

Franca era sora lui Saro, singura lui soră. În toţi anii noştri de căsnicie, nu venise măcar o dată să ne viziteze în Statele Unite.

— Vine.

Când am ajuns în salon, la televizorul aflat deasupra patului său se difuza *Goodfellas*. Lângă el, într-o ramă roşie, se afla o fotografie a Zoelei, făcută la şcoală. Politica spitalului nu le permitea copiilor mai mici de doisprezece

[5] Bunică, în limba italiană (*N.t.*).

ani să treacă de holul de la intrare. Ceea ce mă umplea de furie şi întristare. Într-o singură zi reuşisem să-l duc pe Saro jos la ea, într-un scaun cu rotile. Au fost nevoiţi să se îmbrăţişeze într-un hol public, în zbârnâitul unei râşniţe Starbucks şi în timp ce la micul pian cu coadă de la intrare se cânta „Rocket Man”. Primul lucru pe care l-a întrebat Zoela a fost de ce purta tati o rochie, apoi dacă putea să stea la el în poală. Prima întrebare m-a făcut să râd, a doua, să plâng. Când s-au despărţit, cincisprezece minute mai târziu, ştiam că s-ar putea ca el să n-o mai vadă niciodată, dacă nu găseam o modalitate de a o duce în salon.

Zilele au trecut, s-a scurs o săptămână, iar eu am aflat cum să-mi strecor fiica în spital, ca să-şi vadă tatăl aflat pe moarte. Când a ajuns acolo, şi-a zvârlit balerinii din picioare şi s-a căţărat lângă el în pat.

— Babbo, hai să-ţi spun o poveste pe care am scris-o despre un lup căruia îi plăcea îngheţata.

Mă uitam la ei cum stăteau în pat, fiecare dintre ei luminat de prezenţa celuilalt, şi mi-am dorit dintr-odată să plecăm cu toţii undeva departe. Am vrut să păstrez tandreţea acelui moment pentru veşnicie. Dar lucrurile au continuat să se precipite. Sfârşitul vieţii merge mai întâi încet, apoi repede, după care din nou încet. Ne aflam prinşi într-un joc al aşteptării, în spital.

***

Apoi, o şefă de personal a venit să vorbească cu Saro. Ieşisem din salon pentru câteva minute şi când m-am întors i-am găsit în mijlocul unei conversaţii.

— Singura opţiune rămasă ar fi un transplant de ficat, spunea ea.

Saro şi-a întors mai întâi privirea în altă parte, apoi, înapoi spre ea:

— Nu cred. Păstraţi-l pentru cineva care îl poate folosi, a spus el, cu pielea de un galben bolnăvicios, din cauza icterului.

Am simţit că îmi fuge pământul de sub picioare şi a trebuit să mă sprijin de patul lui Saro ca să nu mă prăbuşesc. Singura opţiune rămasă nu era câtuşi de puţin o opţiune. Femeia a ieşit din salon înainte să pot procesa pe deplin acest lucru, îndreptându-se spre următorii pacienţi. Mi-au trebuit câteva secunde, poate chiar minute, pentru a realiza absenţa ei şi a pricepe ceea ce tocmai se întâmplase.

M-am desprins de patul lui Saro şi am fugit pe hol, grăbind pasul pentru a-i ajunge din urmă pe doctoriţă şi pe rezidentul care fusese cu ea. Îmi auzeam tocurile ţăcănind rapid pe pardoseala din marmură, pe măsură ce mă apropiam de ei.

— Ce-aţi vrut să spuneţi, mai precis?

Când am văzut că îmi evita privirea, orice speranţă care-mi mai rămăsese că Saro ar putea să-şi revină sau chiar să se stabilizeze a dispărut. Spusese totul, fără să scoată un cuvânt. Cu toate acestea, aveam nevoie să o aud. Iar când am deschis gura să întreb, m-am speriat de sunetul propriei mele voci:

— E pe moarte?

A privit în sus, apoi din nou în jos. A dat din cap.

Apoi. Încet. În cele din urmă.

— Da, e pe moarte.

Nu eşti niciodată pregătit pentru aceste cuvinte, indiferent cât de lungă ar fi fost boala. O parte din mine s-a frânt în acel moment.

— Şi... dacă nu mai e nimic de făcut... cât timp mai avem? am întrebat eu, pentru că trebuia să ştiu.

— Două săptămâni, poate. Două sau trei. În cel mai bun caz.

— Şi cum anume va fi? O să aibă dureri?

Cu fiecare întrebare care se forma pe buzele mele mă apropiam tot mai mult de o lume fără Saro. Eram tot mai aproape de văduvie.

— Insuficienţa hepatică este un mod relativ nedureros de a muri. Nu va avea dureri, va obosi din ce în ce mai mult, până se va stinge.

A fost pentru prima dată când acest lucru a fost rostit cu voce tare: Saro era pe moarte. L-am auzit acolo, pe pardoseala de marmură a unui spital de top, cu tablouri scumpe împodobind pereţii şi cu un cărucior cu mâncare trecând pe lângă noi.

M-am întors în salon şi l-am găsit adormit. M-am aplecat deasupra lui, l-am sărutat pe frunte şi, plină de hotărâre, i-am făcut o nouă promisiune pătimaşă:

— Povestea noastră nu se va sfârşi în acest spital. O să te scot de aici.

Am ieşit din nou pe coridor şi m-am îndreptat spre recepţia la care stăteau asistentele.

— Ce trebuie să fac? Trebuie să-l duc acasă. Vă rog să-i spuneţi medicului curant că dorim servicii de îngrijire paliativă, i-am spus asistentei de serviciu.

Disperarea mea era evidentă.

— O să-l anunţ că familia cere îngrijire la domiciliu. Va trebui să scrie un ordin, pentru asta.

Felul în care a spus-o nu mi-a dat un sentiment de siguranţă.

Cândva, între Secţia de terapie intensivă şi discuţia despre transplant, sosiseră din Sicilia Franca şi soţul ei, Cosimo. Saro de-abia aştepta să-şi întâlnească sora. Când şi-a făcut apariţia, era clar că nu era pregătită să-şi vadă fratele atât de fragil şi respirând cu atâta dificultate. Stoica mea cumnată a izbucnit în hohote de plâns, când l-a văzut. I-a vorbit în limba lor maternă şi am ştiut că a fost un

balsam pentru sufletul lui. Ştia şi ea că îi aducea alinare. Saro putea să-şi ia rămas-bun personal, să o ţină de mână, să-i vadă chipul.

Când îi ţinea companie la spital, Franca îl făcea pe Saro să zâmbească cu amintiri din copilăria lor din Sicilia. I-a dus linte, pe care o pregătise în bucătăria noastră şi pe care o transportase într-un borcan de sticlă. A dat la o parte mâncarea de spital şi i-a pus o porţie pe tava pentru prânz. De dimineaţă până seara, încercau să se înveselească unul pe altul. Dar în fiecare seară, când o conduceam înapoi la noi acasă, ea plângea în tăcere, iar el rămânea la spital. Când, într-o noapte, m-am întors la spital mai târziu, Saro mi-a spus că îşi făcea griji pentru ea.

— Când îl externează? a întrebat Franca.

Sejurul lor se apropia de sfârşit. Am încercat să-i explic paşii procedurali într-un sistem medical mai complicat şi mai birocratic decât orice întâlnise ea în Sicilia.

— Saro are nevoie de trombocite, care să-l ajute să fie suficient de stabil, pentru a părăsi spitalul. Ca să-l putem duce acasă, e nevoie de o transfuzie precis sincronizată cu aprobarea de externare din spital şi de o echipă de paramedici care să-l aştepte.

A părut deprimată:

— Şi crezi că vei reuşi?

— Fac tot posibilul.

Momentul a venit două zile mai târziu. Am ieşit prin Urgenţe, cu liftul din spate, iar paramedicii au condus targa pe coridoare mai puţin circulate. După ani de zile în care văzusem agitaţia activităţii dintr-un spital curgând într-o singură direcţie, acum, trecând pe aceleaşi holuri în sens invers, am avut senzaţia că mă mişcam cu încetinitorul. Am apucat marginea tărgii lui Saro, de parcă

s-ar fi putut rostogoli departe de mine, dacă nu aş fi ţinut-o. Nu *ieşise* niciodată din spital pe o targă.

Când uşile de sticlă s-au deschis, plămânii mi-au fost luaţi cu asalt de aerul rece şi proaspăt de afară. Nu puteam respira aerul unei vieţi normale. În lumina becurilor de pe plafonul parcării interioare, Saro arăta mai cenuşiu şi mai icteric decât cu o clipă mai devreme. Mi-am scos haina şi l-am acoperit cu ea. Paramedicii l-au urcat cu mare grijă în spatele ambulanţei şi m-au avertizat că va fi un drum foarte lent. Şi fără sirene.

Uşile s-au închis în spatele nostru cu un zgomot puternic, de parcă ne-ar fi sigilat în vid. L-am luat de mână. Maşina s-a pus în mişcare. Curând, am văzut luminile de pe Beverly Boulevard sclipind în urma noastră. Restaurantele care închideau la ore târzii se goleau, iar oamenii mergeau râzând pe trotuare în perechi sau triouri. Fuseserăm şi noi cândva unul dintre cuplurile care ieşeau împleticindu-se şi râzând din restaurante; traversaserăm cândva râul Arno cu biciclete. Acum, să-l ţin de mână era singurul lucru care conta. Nu avea suficientă putere să vorbească. Nici măcar un cuvânt. Când am traversat Vermont Avenue, mi-am dat seama că aproape ajunseserăm. Cei de la îngrijiri paliative ne aşteptau. Zoela dormea sus, la etaj. Îl aduceam pe Saro acasă ca să moară.

***

Luna martie fusese rece şi ploioasă în Silver Lake. Şi totuşi bobul din grădina noastră era viguros. Bobul – *fava* în italiană – este sacrosanct în Sicilia. Se mănâncă în preajma Paştelui. Este asociat cu învierea, reînnoirea, cu rezistenţa. Saro îmi spusese că bobul era singura plantă care chiar dădea ceva înapoi ceva pământului, nu îl secătuia. Îl îmbogăţea cu azot, pe care îl răspândea cu

generozitate şi determinare odată cu fiecare lăstar. Vrejurile de bob din grădina noastră, atât de înalte în acea primăvară, erau ultima legătură a lui Saro cu viaţa culinară, cu cultura lui, cu grădina pe care o construise. Cu ani în urmă, în timp ce urma indicaţiile medicului său de a se odihni şi de a-şi lăsa corpul să se refacă după chimioterapie până când sistemul său imunitar avea să fie suficient de puternic pentru o nouă operaţie, îşi făcuse o misiune din a proiecta o grădină pentru curtea din faţa casei. Îşi petrecuse două săptămâni schiţând-o pe un bloc de desen – straturi în jardiniere înălţate, dispuse în formă de diamant în jurul unei fântâni centrale, şi o alee din pietriş pe care să poţi ajunge de la una la alta. În decurs de o lună transformase complet curtea din faţă, iar piesa ei centrală era bobul. Şi iată-l acum, înverzit şi legănându-se în vânt, indiferent la drama soţului meu, care murea în camera de alături.

Înăuntru, casa părea că se umflase de nevoile şi necunoscutele unui loc destinat îngrijirii bolilor terminale. O infirmieră a trecut pe lângă mine, oamenii veneau şi plecau într-un du-te-vino continuu. În timp ce vorbeam la telefon cu Margaret, o asistentă socială, am călcat pe un joc de Twister. Era o dimineaţă târzie de marţi.

Margaret lucrase exclusiv cu copii care îşi pierduseră părinţii din cauza cancerului, a SIDA, SLA sau a altor boli. După ce mi-a pus o serie de întrebări despre vârsta fiicei noastre, de cât timp era bolnav Saro şi care erau planurile noastre de înmormântare, a intrat direct în miezul consilierii.

— Copiii, mai ales cei de vârsta fiicei tale, sunt predispuşi la gândire magică. Va trebui s-o ajuţi să înţeleagă ce se întâmplă, deoarece creierul ei va dori să uite. Creierul şi inima ei nu vor fi capabile să reţină aceste lucruri.

Vocea lui Margaret ajungea la mine calmă şi constantă. A trebuit să mă aşez pe podea, după ce am dat la o parte planşa de Twister.

— Trebuie să-i permiţi să facă parte din acest proces, a continuat ea. Când tatăl ei va muri, du-o la el. Să nu-i laşi să-i ia trupul din casă fără ca ea să-l vadă. Permite-i să aibă un moment împreună cu el. Las-o să-l atingă. Întreab-o cum se simte. Este important. Va avea nevoie să-şi aducă aminte cum se simţea pielea lui.

— Nu ştiu dacă o să pot face aşa ceva, am spus eu, iar vocea mi-a răsunat în cap.

— O să poţi şi o s-o faci, a rostit ea cu siguranţa uimitoare a unei femei care ar putea opera răniţi în tranşee, sub un cer fără stele. Ai pe cineva să te ajute? Familia?

— Da, sora lui, tatăl meu şi mama mea vitregă. Sunt toţi aici, am zis.

— Atunci o să poţi.

Dar nu terminase. Mai avea lucruri de spus.

— Ştiu că asta o să sune morbid, dar va trebui să-i faci o fotografie soţului tău după ce va muri. Nu împreună cu fetiţa. Doar lui. Fă-i o poză.

Repetiţia fusese deliberată.

— Nu înţeleg.

M-am ghemuit toată, de parcă nu mai aveam oase în corp.

— Apoi, te rog să pui bine acea fotografie, mi-a spus ea de parcă ar fi fost la fel de uşor ca scosul unei plăcinte din cuptor. Vestea bună e că s-ar putea să nu mai trebuiască s-o vezi niciodată. Dar, într-o zi, s-ar putea întâmpla să ai nevoie de ea. Şi atunci te vei bucura că o ai. Într-o zi, când fiica ta va avea şaisprezece ani şi întreaga ei durere va fi nouă şi proaspătă, declanşată de toate modurile în care el nu există în viaţa ei, va fi furioasă, rănită şi confuză. Va fi

supărată pe tine şi supărată pe viaţă. Şi atunci, poate că îţi va spune: „Nu m-ai lăsat nici măcar să-mi iau rămas-bun de la tatăl meu!” sau „Nici n-am fost la înmormântare!”. Nu va inventa lucrurile astea. Pentru ea, totul va fi real. Copiii pot îngropa ceea ce e prea greu de suportat. *De asta* e bine să ai fotografia.

Margaret făcuse un salt înainte de zece ani, într-un viitor fără Saro. Ajunsese la Zoela adolescentă, plină de furie şi durere. La mine ca părinte singur. Descria o lume la care nici măcar nu îndrăznisem să mă gândesc.

Cu doar câteva zile mai devreme, înainte să-l aducem pe Saro acasă, îi spusesem Zoelei că tatăl ei era pe moarte. Rugasem o prietenă să se ducă să o ia de la şcoală, iar eu rămăsesem acasă să repet în minte cuvintele, aşa cum făceam când îmi învăţam replicile unui dialog pentru vreo audiţie. Am încercat să spun „Babbo o să moară” în trei feluri diferite. Cu trei intenţii diferite. Din trei perspective diferite. Să o consolez. Să fiu suficient de clară pentru ea. Să empatizez cu ea. Însă acesta nu era un exerciţiu de actorie. De fiecare dată, m-am înecat cu cuvintele. Puteam să repet oricât, nu aveam să fiu niciodată pregătită pentru asta.

Când a ajuns acasă, am chemat-o la mine în cameră. S-a jucat pe patul meu şi i-am spus că în noaptea aceea putea să doarmă cu mine. Am rugat-o să-mi povestească despre excursia pe care o făcuse recent cu şcoala în deşertul californian. Mi-a vorbit despre coioţi, veveriţe de deşert şi cactuşi înalţi de doi metri. Cuvintele ei păreau că vin de pe o altă planetă. Planeta celor vii. Nu cea în care trăiam eu pe holuri de spital. Am încercat să mă concentrez pe ochii ei în timp ce vorbea. I-am luat în mână codiţele împletite. Voiam să-i cuprind obrăjorii în palme şi să o sărut. Apoi i-am spus:

— Iubito, trebuie să-ţi spun ceva. E vorba de Babbo.

— Ştiu, mi-a răspuns ea, cu o voce în care nu se citeau nici surpriza, nici suferinţa.

Presimţise.

Avea doar şapte ani şi a spus „Ştiu”.

— Ştiu că va muri şi asta îmi frânge inima, a continuat ea.

Ochii ei nu s-au desprins de ai mei cât timp a vorbit, ca şi cum ar fi sperat că exista posibilitatea ca lucrul acesta să nu se întâmple. Posibilitatea ca eu s-o iau în braţe şi să-i spun: „Oh, nu, puiule, asta nu se va întâmpla”. În schimb, i-am spus:

— Da, şi a mea se frânge.

— Când?

— Nu ştiu, dar în curând.

Atunci a întors capul, pierdută în gânduri care se băteau cap în cap. Şi a rămas aşa, privind în gol spre perdeaua trasă din spatele patului meu. Privirea, calmul ei, toate îmi sfâşiau şi mai tare inima. Era prea mult pentru o fetiţă de şapte ani. Am întins mâna către ea.

— Da, şi inima mea se frânge, la fel ca a ta, i-am zis. Vino aici, lângă mine.

S-a încovrigat în poala mea şi a început să plângă. Am mângâiat-o pe cap. Ne-am lăsat să cădem pe spate în pat, îmbrăţişate. Şi am zăcut acolo un timp, lung şi sacru, ţinându-ne cu putere de ceea ce încă aveam: una pe alta.

Când am terminat conversaţia cu asistenta socială, tremuram. Tot ce-mi doream era să fiu cât mai aproape de Saro. M-am ridicat de pe podea şi am plecat spre el. Am tras uşa glisantă a camerei care, cu doar câteva zile înainte, era biroul nostru. Prietenii care aflaseră ultimele veşti trecuseră să lase flori. Boboci tineri şi inflorescenţe generoase umpleau acum camera. Pe noptiera de lângă patul de spital se aflau o lumânare, cartea lui preferată, cu poeme de Rumi, o cărticică de rugăciuni de la Nonna, din

Sicilia, şi un cristal. Acolo unde se afla de obicei biroul meu, acum era un aparat de oxigen, care scotea un bâzâit monoton şi grav. Biroul nostru devenise cuibul în care îi acordam ultimele îngrijiri bărbatului meu.

Saro stătea cu capul întors într-o parte. Era pierdut în gânduri.

— *Ciao, tesoro*, i-am spus înconjurând patul, pentru a ajunge în faţa lui.

Deasupra cuverturii, la picioarele lui, se aflau animalele de pluş ale Zoelei. Le aliniase astfel încât să se uite la el. De bara laterală a patului era legat un balon – o inimă argintie, din folie Mylar, cu BINE AI VENIT ACASĂ – pe care îl alesese Zoela de la supermarket şi pe care scrisese, cu scrisul ei clasa întâi: „TI AMO”.

Când m-am aşezat pe marginea patului, s-a uitat pentru o clipă în ochii mei, după care şi-a întors privirea în altă parte.

— Sunt doar eu, am zis. Sora Cathy e afară.

A zâmbit.

— Vrei suc de mere?

I-am întins paharul de plastic cu paiul în culorile curcubeului, pe care i-l lăsase Zoela dimineaţă, înainte să plece la şcoală. Căzuserăm cu toţii de acord că cel mai bun lucru pentru ea era să tratăm această zi ca pe una normală. Zoela, însă, ar fi vrut să ia micul-dejun cu el. Sucul de mere fusese cadoul ei de la revedere.

Saro a încuviinţat, iar eu i-am îndoit paiul şi i l-am dus la buze. El s-a mişcat şi mi-a făcut semn să mă apropii. Avea pielea caldă şi încă mai puteam să-i simt mirosul specific, un amestec pământos de mirodenii şi sare, deasupra izului de medicamente, iod şi şerveţele pentru bebeluşi. L-am sărutat lung şi apăsat pe frunte.

— Unde e Zoela? m-a întrebat.

Uitase.

— La şcoală.

I-am netezit cuvertura şi apoi m-am dus să dau mai tare volumul la iPod-ul lui, aflat în celălalt capăt al camerei. M-am întors să mă aşez lângă el. De-a lungul anilor, mă gândisem uneori că avea să vină şi clipa asta. Era unul dintre modurile în care mă luptasem cu suferinţa anticipată. Mă aflam blocată în trafic pe pasarela de pe autostrada 405, lângă Getty Center, în drum spre o audiţie, şi în loc să-mi revăd replicile în minte, m-am trezit că mă gândeam la ce muzică aş putea să-i pun lui Saro în ultimele sale ore de viaţă. Ştiam că sunetul este prima conexiune senzorială pe care o au oamenii în uter şi văzusem un documentar despre Cartea tibetană a morţilor, în care se spunea că era şi ultima care mai dăinuia o vreme când muream. S-ar fi putut ca Saro să mă audă, să audă tot ce se întâmpla în jur, chiar dacă n-ar fi putut să mănânce, să vadă sau să vorbească.

În fundal, se auzea tema din *Cinema Paradiso*.

Îl puteam simţi cum alunecă deja către infinit.

— *Sto passando una primavera critica, la più critica della mia vita*.

„Trec printr-o primăvară grea, cea mai grea din viaţa mea”, mi-a spus în timp ce cânta muzica.

Pentru o clipă, am simţit un miros de eucalipt şi iarbă tânără. Am văzut-o pe Zoela alergând printre tufele de dafin, cu pielea ei maro-aurie strălucind în soarele sicilian de primăvară. *Primăvara.* El botezase acel moment „primăvara lui”.

— Aş vrea să întâlneşti dragostea într-o zi. O altă dragoste. E prea frumoasă iubirea ta ca să n-o împărtăşeşti.

A spus-o cu seninătate, fără nici cea mai mică urmă de supărare sau echivoc. Ca şi cum ar fi fost cel mai firesc lucru pe care un soţ i-l poate spune soţiei lui.

— Vreau să-ţi trăieşti viaţa.

— Nu face asta, i-am zis. Te rog. Nu.

Dar ştiam că avea nevoie să spună lucrurile astea. Era ciudat de lucid. Mintea îi era limpede precum cristalul. Apoi a început să nu mai fie.

Am simţit cum energia lui o lua pe alt drum, în vreme ce stăteam întinsă lângă el. Din clipa în care ne cunoscuserăm, trupul lui se ancorase de al meu. Acum îl simţeam cum se transforma, în căutarea unei axe noi.

— Unde mă duc? a întrebat privindu-mă, dar fără să mă vadă.

— Nu ştiu, dar cred că e frumos acolo. N-o să-ţi lipsească nimic, îţi vei găsi liniştea.

I-am mângâiat dosul palmei, lăsându-mi degetele să le maseze uşor pe ale lui.

— Trezeşte-mă când se întoarce Zoela, a spus el şi a închis ochii.

— Sigur.

Am ieşit din cameră, lăsându-l să se odihnească.

La două case mai jos, clopotele bisericii au bătut de ora unsprezece dimineaţa. Uneori uram faptul că împărţeam strada cu o biserică. Clopotele punctau momente ce nu aveau nevoie să fie marcate.

În sufragerie, tata, mama mea vitregă, Aubrey, şi sora mea, Attica, se strânseseră în jurul mesei. Conduceau ceea ce putea fi descris drept centrul de comandă al sanatoriului nostru improvizat – răspundeau la telefoane, anunţau familia, coordonau vizitatorii. Între noaptea de vineri, când îl adusesem pe Saro acasă cu ambulanţa, şi această dimineaţă, o lume întreagă se schimbase. Mama plecase din L.A. şi se întorsese la Houston, la muncă. Tata şi Aubrey veniseră să-i preia rolul de reazem al familiei. Soră-mea făcea naveta între casa ei şi a mea, luând de-ale gurii şi făcând tot felul de comisioane, ajutând cu îngrijirea

şi asigurându-se că Franca şi Cosimo aveau mâncare şi orice alt lucru de care ar fi putut avea nevoie. Unul dintre verii lui Saro venise cu avionul din Buffalo, New York, pentru a-şi lua un ultim rămas-bun. Franca şi Cosimo se adunaseră şi ei în jurul patului lui Saro, împietriţi de durere, pentru a-şi lua propriul rămas-bun, înainte de a se îmbarca în avionul care urma să-i ducă înapoi în Sicilia. Acest du-te-vino al familiei era ameţitor.

Când s-a întors de la şcoală, Zoela s-a dus ţintă în camera tatălui ei. I-a spus că e un „somnorilă” şi l-a întrebat dacă poate primi şi ea o îngheţată pe băţ.

Mai târziu, în timp ce el se odihnea, am luat şi noi cina la căpătâiul lui. Apoi Zoela s-a uitat la *Motanul încălţat* şi i-a dat bunicului unghiile cu ojă, pentru că asta îşi dorea ea şi pentru că nimeni nu voia s-o lipsească de încă o bucurie, pe lângă toate câte i se luaseră deja. Când a fost să-i ureze noapte bună lui Saro, i-a spus şi că-l iubeşte. Apoi am dus-o la culcare.

Dormea deja de vreo două ore, când respiraţia lui Saro s-a schimbat. Am chemat-o imediat pe sora Cathy.

— Este ceea ce cred eu? am întrebat-o.

Asistenta de la spital îmi dăduse o broşură cu lucrurile la care trebuia să mă aştept în ultimele etape înainte de moarte.

— Da.

Cathy era calmă, puternică, farul meu în mijlocul beznei.

Butelia de oxigen a scos o bolborosealã.

— Cât mai are?

— Depinde. Fiecare e diferit. Ar putea continua aşa o vreme, chiar şi o zi sau două.

M-am aplecat peste bara laterală a patului. Cromul era rece, în ciuda căldurii care îmi năvălise în cap. *N-o să pot rezista zile.*

Am luat mâna lui Saro într-a mea. Nu a reacţionat. Dar atingerea lui încă îi conţinea prezenţa. *Sămânţa de viaţă din el*. I-am masat degetul arătător şi m-am uitat spre Cathy. Ne cunoştea suficient de bine încât să înţeleagă că trebuia să iasă din cameră. Uşa s-a închis cu un scârţâit în urma ei, iar eu m-am întors din nou către el.

Acesta era momentul. Sosise.

— Saro, fii blând cu mine, te rog. Iubire, ajută-mă.

În următoarele şase ore, cât noaptea a tot înaintat spre dimineaţă, am stat la căpătâiul lui. L-am ţinut de mână, l-am sărutat încontinuu, săruturi cu nimic diferite de cele pe care i le dădusem timp de aproape douăzeci şi unu de ani, cotidiene, dar nu sărăcite de rutină. Şi i-am vorbit.

— Ai fost un partener extraordinar şi un tată incredibil. A fost o onoare să te am în viaţa mea. Te voi iubi pentru eternitate. Este în regulă să te duci acum, dragostea mea.

Îi şopteam încet, la ureche. Simţeam cum mi se întorcea pe buze căldura propriei mele răsuflări.

— Corpul acesta te-a slujit bine, dar acum îl vei părăsi. *Amore*, te voi primi mereu în visele mele şi aştept cu nerăbdare următoarea noastră întâlnire. *Ti amo, amore mio bello.*

Am tot repetat asta ca pe un poem. O mantră. Un refren al iubirii mele. Din nou şi din nou. Când am obosit de propriile mele cuvinte, i-am citit din Rumi. I-am mângâiat picioarele. I-am dezmierdat părul. M-am urcat lângă el în pat. M-am dat jos din pat. I-am aranjat pătura de fiecare dată când o îndepărta. Iar când trupul lui a părut în suferinţă, am chemat sora. I-am şoptit „te iubesc”, în timp ce ea îi picura în gură morfina lichidă cu o pipetă pentru bebeluşi, pentru a-i uşura respiraţia şi a-i relaxa muşchii. În fiecare picătură simţeam că se ascunde pumnalul ascuţit al trădării. Morfină. Saro ura drogurile.

Ştiam că îşi dorise să rămână lucid şi neîmpovărat de ceaţa sedativelor cât de mult s-ar fi putut.

— Nu e prea mult, chiar trebuie să facem asta? am întrebat-o pe Cathy.

Vocea îmi era slabă, dar plină de o nouă teamă. *Oare nu greşesc?* Ştiam că morfina era necesară pentru a uşura moartea. În toate prospectele de la spital scria asta. Şi totuşi nimic legat de moarte nu era uşor. Nici pentru el, nici pentru mine. Era un travaliu, la fel de greu precum cel de la venirea noastră pe lume.

— Da, aşa este cel mai bine. Şi, în plus, îi dau doar o cantitate mică, m-a asigurat sora Cathy.

Am privit-o cum zdrobea o jumătate dintr-o tabletă albă. Praful s-a dizolvat rapid în apă, înainte de a-l pune în picurător.

— Îi va uşura detresa respiratorie.

Şi aşa a şi fost.

Pe la trei dimineaţa, eram epuizată. Am rugat-o pe sora mea să rămână cu Saro. Am urcat la etaj şi m-am întins lângă Zoela, în dormitorul meu.

Îi simţeam corpul mititel şi cald. Dormea liniştită, sforăind delicat. În acele momente, mi s-a părut şi angelică, şi puternică. Pentru prima dată, m-am gândit că de-acum eram doar noi două pe lume. Apoi, mi-am permis să închid ochii. Să savurez acest răgaz. Doar pentru o clipă, mi-am spus. Voi dormi doar un minut.

Următorul lucru de care mi-am dat seama era că sora mea stătea lângă patul meu, în strălucirea răsăritului.

— I s-a schimbat foarte mult respiraţia, mi-a spus ea. Cred că ar trebui să vii acum.

Am făcut cei patruzeci de paşi care despărţeau dormitorul de salonul improvizat.

Când am tras de uşa glisantă, l-am văzut privind spre ea. Se uita drept la mine. Puteam să aud ceea ce ştiam că erau ultimele lui respiraţii superficiale.

Oh, dragostea mea.

M-am strecurat lângă el în pat. În ochi avea o lacrimă, una singură.

— Îmi pare rău că te-am făcut să m-aştepţi. Am adormit. Dar acum sunt aici. Sunt aici.

Aşteptase să fiu alături de el. I-am şters lacrima cu un sărut. După asta, a mai respirat de doar câteva ori. Răsuflări slabe, de-abia auzite, care s-au pierdut apoi în neant, în timp ce stăteam lângă el. Respiram un aer nou, din care el dispăruse.

Mă aşteptase la fel cum o făcuse şi în Florenţa, lângă un felinar, în ploaia de iarnă. Părăsise această lume tot atât de statornic în iubirea lui şi nu m-am putut împiedica să nu simt că era felul lui de a-mi spune că aşa mă va aştepta şi în următoarea.

Am rămas acolo, în tăcere, încă multă vreme. Aerul era plin de o energie care pulsa. L-am sărutat din nou. Poate că simţeam nevoia să mă asigur că plecase, că sufletul îi părăsise trupul. Au trecut douăzeci de minute. Niciun suflu. Până la urmă, am reuşit să mă adun suficient cât să mă ridic în picioare. Încercam să-mi fac curaj pentru primii paşi într-o nouă viaţă. Trebuia să mă duc să-i spun fiicei mele că Babbo al ei nu mai era.

Am răsucit mânerul uşii de la dormitorul meu. Era puţin după ora 7 dimineaţa, iar razele soarelui se strecurau blânde în cameră. Ziua îşi vedea de drumul ei.

— Draga mea...

Am frecat-o uşurel pe spate. Nu voiam să o trezesc, pentru că, atunci când urma să o fac, viaţa avea să i se schimbe complet. Cuvintele mi s-au lipit de limbă. Lacrima lui Saro încă îmi stăruia pe buze. Dar m-am forţat să o fac

pentru că ştiam că ceea ce urma să se întâmple acum, felul în care aveam să gestionez totul începând din acest moment, avea să-i rămână în minte pentru tot restul vieţii.

— Zoela, *amore*, i-am spus eu trăgând-o mai aproape şi sărutând-o pe obraz. Zoela.

S-a întors. Am sărutat-o din nou. Voiam să o aduc cât de gingaş puteam la realitate, din somnul ei. Era o dimineaţă pe care avea să şi-o amintească pentru totdeauna.

Când ochii i s-au deschis suficient, iar corpuşorul îi era cuibărit într-al meu, la fel ca în atâtea alte dimineţi de când se născuse, i-am spus:

— Babbo a murit, scumpa mea.

— Când? m-a întrebat ea cu ochii abia întredeschişi.

— În timp ce tu dormeai.

M-a fixat cu o privire lipsită de expresie, fără să înţeleagă ce-i spusesem.

— Cred că ar trebui să mergem jos să-l vedem. Vrea să-i spunem rămas-bun.

Nu a protestat. Am ridicat-o pe şold şi am ieşit din cameră.

Când am ajuns la parter, am făcut toate acele lucruri pe care asistenta socială mă învăţase să le fac. Zoela i-a citit o poezie şi i-a pus o floare. I-am spus amândouă că îl iubim. Am asigurat-o, de două ori, că nu era doar adormit. Oricât de greu îmi era, nu am grăbit-o. A durat cu totul cincisprezece, poate douăzeci de minute. Apoi i-am spus că bunicii ei erau în camera de alături. Bunicul avea să o ducă să ia micul-dejun în oraş, într-un loc la alegerea ei.

Eu am rămas cu Saro încă o oră. Apoi am sunat-o pe Nonna.

— *È andato via*, i-am spus.

S-a dus.

Vocea i-a devenit tânguitoare înainte să pot spune mai mult. Apoi, s-a lăsat liniştea. O puteam auzi la celălalt

capăt al firului cum plângea. Tăcerea ne-a unit şi am rămas aşa o vreme, până când ea a întrebat cum se simţea Zoela.

— *Così così*, am spus, şi am lăsat tăcerea să ne învăluie din nou.

Apoi am auzit-o ridicându-se şi împingându-şi scaunul pe gresia bucătăriei:

— Mă duc la biserică să mă rog. De-acum, totul e în mâinile sfinţilor.

***

Logistica morţii a preluat apoi controlul. O sunam şi vorbeam cu soacra mea din Sicilia în fiecare zi. Mi-a povestit visul în care îi apăruse Saro şi mi-a dat un raport detaliat despre toţi cei din satul ei sicilian care veniseră să-i prezinte condoleanţe. Erau conversaţii dure şi scurte, de trei minute, în care mă întreba în fiecare zi despre aranjamentele pentru înmormântare. În Sicilia rurală, morţii erau îngropaţi în douăzeci şi patru de ore. Încă din momentul morţii lui Saro, Nonna m-a întrebat unde se afla:

— *Ma dov'è il suo corpo?*

Unde era corpul? Nu şi-l putea imagina pe fiul ei suspendat într-un purgatoriu aflat între moarte şi odihna veşnică, într-o ţară străină. Nu-şi putea imagina cum putea fi îngrijit corpul lui de străini, în vreme ce soţia lui americancă nici măcar nu ştia precis unde se afla. Tot ce puteam să-i spun era ceea ce ştiam. Că cenuşa lui va putea fi ridicată sau livrată în zece zile şi că nu va exista nicio înmormântare, ci doar o slujbă de comemorare, o săptămână mai târziu. Şi asta i-am spus şi ei. Am încercat să explic conceptul de comemorare în italiană, unei femei pentru care un astfel de ritual nu exista. Aşa că, a continuat să mă întrebe de corpul fiului ei.

Încă nu-i spusesem că voi aduce o parte din cenuşa lui în Italia, conform ultimei promisiuni făcute lui Saro. Nu-i spusesem pentru că nu stabilisem încă toate detaliile. Aveam nevoie de timp ca să procesez tot ce mi se întâmpla. În plus, nu ştiam când nu voi mai fi copleşită de anxietate doar la gândul de a ieşi din casă, darămite de a ieşi din ţară, cu fiica mea în braţe.

Nici măcar pregătind prânzul nu mă puteam imagina acum.

***

Am pornit gazul şi am aprins o flăcăruie în toată bezna aceea. Voiam să dau foc durerii, voiam să-l aduc înapoi. Poate că s-ar fi întors, chiar şi numai pentru o clipă, dacă puneam nişte apă la fiert.

În timp ce stăteam în bucătăria lui Saro, am aruncat o privire spre familia mea, care se strângea în jurul mesei din sufragerie. Navigau printre aranjamentele pentru funeralii, strângerea lucrurilor din camera de îngrijire şi detaliile legate de comemorare. O făceau cu vigoare, în vreme ce eu trebuia să fac eforturi şi pentru a bea un pahar cu apă.

Mai devreme, în acea dimineaţă, mama mea vitregă bătuse la uşa dormitorului meu, după ce Zoela plecase la şcoală.

— Intră!

Aubrey a apărut în prag, micuţă de un metru şi jumătate cum era, cu o ceaşcă de ceai de muşeţel în mână.

— Fac ultima corectură la biografia lui Saro pentru programul memorial. Vrei să o mai citeşti şi tu o dată înainte să o trimit?

Uitasem că îi scrisesem cumva povestea vieţii a doua zi după ce murise. Accesele de productivitate maniacală, urmate de ore de incapacitate totală păreau să fie

consecinţele impactului iniţial al pierderii soţului meu. Mi-a întins o foaie de hârtie scoasă la imprimantă – viaţa lui în şase paragrafe la un rând, cu font cursiv, Corinthian.

Nu mă gândisem niciodată că voi ajunge să scriu necrologul iubitului meu. Dar am făcut-o. De fapt, am extras citate din jurnalul lui, din scrisori, de pe spatele cărţilor poştale. Lucruri pe care le notase, când şi când, în ultimul său an de boală. Lucruri pe care dorise să şi le spună lui şi altora, lucruri pe care îşi dorise ca fiica noastră să le cunoască.

Mi-au atras privirea cuvintele din a doua propoziţie, cuvintele lui Saro despre originile lui: „dintr-un lung neam de ţărani fermieri, care ajunge până în Bizanţ, care a muncit din zori şi până-n noapte să obţină măsline, lămâi, usturoi şi anghinare dintr-un pământ colinar impenetrabil şi stâncos”. Ceva mai jos, spunea despre el însuşi că era „chef din întâmplare”. Iar undeva şi mai jos, într-un paragraf despre paternitatea lui, adăugasem un fragment dintr-un poem pe care îl scrisese cu ocazia unei zile de naştere a Zoelei. Descrisese apariţia, în viaţa lui, a iubirii pe care i-o purta ca pe „o navă solidă şi bine pregătită”, suficient de rezistentă pentru „a traversa ape învolburate” şi „a duce un matelot la el acasă”.

O trapă invizibilă, prin care simţeam cum mă prăbuşesc, s-a deschis sub mine în momentul în care i-am înapoiat lui Aubrey hârtia.

— E în regulă, i-am spus.

Mi-a arătat două fotografii de-ale lui Saro şi m-a întrebat pe care vreau s-o folosesc. Nu o voiam pe niciuna; îl voiam pe el. Dar am ales-o pe cea pe care i-o făcusem la cea de-a zecea noastră aniversare – cea în care ochii lui arzători păreau să-mi promită o viaţă întreagă împreună.

M-a întrebat ceva şi despre flori albe, şi dacă voiam să cânte un solist. M-am concentrat din răsputeri. Am

încercat să găsesc răspunsuri prin ceaţa cenuşie din creierul meu, care mă împiedica să-mi duc gândurile până la capăt, după care m-am prăbuşit din nou în pat. Am plâns şi m-am tânguit în perna lui până când ochii aproape că mi s-au închis, de umflaţi ce erau.

O oră mai târziu, am coborât la parter şi mi-am găsit familia strânsă în jurul mesei.

— Nu cred că pot să merg la slujba pentru Saro. Nu, nu cred că pot. O să stau acasă. Vă duceţi voi, i-am anunţat.

Ai mei m-au convins cu blândeţe să nu fac asta. Mi-au promis că mă vor sprijini. Prietenii treceau pe la noi în fiecare zi, unu câte unu sau în grupuri mici. Mă îmbrăţişau, după care ne aşezam pe canapea şi rămâneam privind în gol, refuzând parcă să credem că era adevărat. Aşa era moartea. Spectrul ei, teribil şi perfect posibil, ne bântuise în toţi aceşti ani de boală ai lui Saro. Iar atunci când s-a întâmplat cu adevărat, nimănui nu-i venea să creadă. Peste mine se prăvăliseră, în plus, şi uzura, şi buna ei prietenă, anxietatea paralizantă. Mă simţeam la fel de nou ivită pe lume ca în ziua în care mă născusem. Şi la fel de vulnerabilă.

Aubrey, într-un gest de mare generozitate, hotărâse să se mute temporar la noi. Fusese alături de mine cu trei zile în urmă, când o terapeută specializată în doliu mă sfătuise ca eu şi Zoela să nu rămânem singure timp de cel puţin trei luni de acum înainte. Nu cred că femeia spusese asta la propriu, dat fiind că Aubrey locuia la patru state distanţă de noi, în Texas. Aubrey, însă, auzise îndemnul. Şi fiind ea cine este, şi văzând cu ochii ei cum stăteau lucrurile, a înţeles că nu eram în niciun caz capabilă să am grijă de mine însămi, darămite şi de un copil. Şi eu, şi Zoela eram răni deschise şi orice sarcină, oricât de simplă, ne cerea eforturi uriaşe. Până şi sunetul apei curgând îmi rănea timpanele, iar Zoela plângea de la opt seara până la

miezul nopţii, în fiecare noapte, strigându-şi tatăl şi rugându-l să vină înapoi. Când am încercat să mă urc la volan, mi-a luat mai mult de zece minute doar ca să dau cu spatele şi să ies în drum. Spaţiul şi timpul mă făceau să mă simt dezorientată, inundându-mi memoria. Pieptul mi se umplea de panică încă înainte de a mă da jos din pat şi mâncam de mântuială. Aşa că Aubrey a rămas cu noi ca să se asigure că făceam baie, ca să-i pregătească Zoelei prânzul şi să-mi aranjeze frumos patul, cu colţul păturii îndoit, doar ca să mă pot prăbuşi din nou în el, după ce îmi lăsasem fiica la şcoală în prima zi.

Comunităţile de la şcoala Zoelei şi de la fosta ei grădiniţă ne înconjuraseră cu toată grija în timpul ultimelor zile ale lui Saro, precum şi în timpul priveghiului, organizând mese. Un flux constant de mâncare *fusion* din sudul Californiei, preponderent vegetariană. Primisem o mulţime de mâncare de înaltă calitate, de la bucătari amatori, dar serioşi, din jurul nostru. Şi totuşi, când Zoela şi cu mine ne-am aşezat să le mâncăm, textura şi gustul lor nu ne erau deloc familiare şi ni s-au părut greu de digerat.

Terciul era considerat o mâncare de consolare şi alinare în Texas, rezervată perioadelor dificile. Porumbul din care se obţine acesta părea să fie înscris în genele texanilor. În vremuri grele, păstrau întotdeauna o oală pe aragaz. Terciul lui Aubrey, făcut cu unt, era singurul lucru pe care îl puteam înghiţi. De fiecare dată când mergeam să-mi pun câteva linguri pe o farfurie, mă ducea cu gândul la polenta lui Saro, deşi îi lipseau culoarea şi aroma naturală ale acesteia. Acoperit însă de un strat generos de unt şi asezonat cu sare, terciul se duce uşurel pe gât. Cu toate că am apreciat din tot sufletul mâncarea ce ne-a fost dăruită în acele săptămâni, ba de multe ori chiar am plâns de emoţie la vederea generozităţii fără limite a cercului

nostru de prieteni apropiaţi, din punct de vedere emoţional, o spun cu toată sinceritatea, a fost indigestă. La fel ca şi noua mea viaţă. Quinoa, în special, devenise agresorul meu personal în timpul doliului. Chiar dacă înainte îmi plăcuse la nebunie, în perioada aceea de suferinţă a devenit dificil de mâncat, dificil de digerat, dificil de transformat în ceva care să-mi aducă alinare. Nici mâncarea comandată nu era mai bună. Semnam pentru livrare, luam punga, o desfăceam şi mă uitam la mâncarea aceea călâie, cu aspectul şi textura distruse de umezeala închisă în plastic şi aluminiu. O învârteam prin farfurie, pentru că toţi cei din jurul meu îmi tot spuneau să mănânc. Gândul că va trebui să-mi duc întreaga existenţă doar cu aşa ceva îmi rămăsese înfipt adânc în minte – un alt fel de pierdere, greu de explicat cuiva care nu fusese niciodată iubit de un chef.

Acest aspect al doliului meu a fost cel care m-a condus în bucătărie. A fost vorba deopotrivă de instinct şi de dorinţă. A fost şi frică, de asemenea. Voiam să fiu aproape de soţul meu. Familia mea a intuit ce simţeam şi m-a lăsat pentru prima dată singură acolo după o săptămână. Am înţeles că, în această primă încercare de a găti de una singură, durerea mea îmi cerea să o iau încet. Să-mi simt mai întâi drumul. Să am încredere că voi fi condusă în direcţia corectă.

— Începe cu *soffritto*, mi-ar fi spus el.

Aşa că asta am şi făcut. Am tocat prima mea grămăjoară de usturoi. Am netezit-o cu palma, formând o linie subţire şi albă, aşa cum îl văzusem pe Saro făcând la începutul a mii de mâncăruri. Palma lui a fost cea care a ghidat usturoiul către ceea ce avea să urmeze.

Îmi spusese că „este o plantă modestă, dar care adaugă o doză de curaj în fiecare fel de mâncare. Şi trebuie pus cu măsură”.

Il soffrito este un act de supunere, ceapa şi usturoiul se supun uleiului.

Gătitul înseamnă supunere. Întotdeauna îmi demonstrase asta.

Aşa că am tăiat apoi ceapa, în cubuleţe mai mari.

Îl văzusem pe Saro cum aducea ingredientele crude într-o stare în care acestea se predau, eliberându-le forma şi aroma pentru a crea ceva cu totul nou. El era maestrul meu alchimist. Mă simţeam precum ceapa pe care tocmai o pusesem în tigaie, translucidă şi vulnerabilă.

Am vrut să mă întorc la primele gusturi – acel *risotto con sugo verde* pe care îl mâncasem la Acqua al 2. Şi atunci am înţeles că tot ce avea să mi se întâmple în continuare – în faţa acestui aragaz, în casa mea, în lume – va însemna, de acum încolo, o viaţă de prime gusturi încercate pentru a doua oară.

Fai una salsa semplice – fă un sos simplu, aşa mi l-am imaginat spunând.

Am întins mâna după o sticlă de sos de roşii, ultima dintre cele aduse vara trecută din Sicilia care se mai afla în dulap. Am deschis-o şi am turnat în tigaie, peste *soffrito,* o vară siciliană lichidă.

— Pune busuioc, nu dafin. Adaugă puţin zahăr, ca să reduci aciditatea.

Am imitat mişcările şi gesturile pe care mi le arătase Saro, apoi am amestecat.

Un piatto di pasta ti farebbe bene, amore. O farfurie de paste o să-ţi facă bine. Acesta fusese mereu sfatul lui.

Ca şi apa, îndoiala este fluidă. La o săptămână după moartea lui Saro, mă îndoiam că aş putea face mare lucru, fie în bucătărie, fie în viaţă. Dar să pun o oală cu apă la fiert ştiam. Am privit-o cum umplea vasul, conştientă de fluiditatea şi flexibilitatea ei. Aşa era şi existenţa mea

acum, ceva care curgea după cum îi cerea viaţa asta capricioasă?

Am oprit apa şi am pus oala pe plită. Am adăugat sare şi am aşteptat să fiarbă.

— Un pumn înseamnă o porţie. Fă întotdeauna doi pumni. Şase, dacă vin şi prieteni în vizită.

Şase pumni de paste păreau ceva inimaginabil. Deocamdată, mă puteam descurca doar cu gândul de a pregăti o singură porţie de *pasta col sugo di pomodoro*.

Douăsprezece minute mai târziu am scurs pastele, lăsând aburii să-mi încălzească faţa. Am amestecat spaghetele cu sosul pe care îl făcusem, terminând pastele în tigaie, în stil italian. Făcusem prima mea mâncare pentru o persoană în bucătăria lui Saro.

Am luat o înghiţitură. Nu era grozavă, dar nici rea nu era. Simţeam gustul îndoielii şi al iubirii, poate un vârf de cuţit de încredere şi o lingură de dârzenie. După câteva guri, am dat farfuria la o parte. Şi în timp ce mă uitam în curtea noastră din spate, spre smochinul ale cărui fructe văratice, deja complet formate, îşi îndreptau faţa spre soare, am luat o hotărâre: voi duce cenuşa lui Saro în Sicilia în această vară. Îmi voi ţine promisiunea făcută iubitului meu şi, cu ocazia asta, poate voi descoperi o nouă promisiune pentru mine şi pentru un viitor care în acel moment mi se părea de neînţeles.

O vilă. O mătură

Saro a preluat iniţiativa în privinţa relaţiei noastre, care trebuia să prospere chiar şi aşa, de la distanţă. Când m-am întors în Statele Unite, după şederea mea prelungită la

Florenţa, a conceput un plan: urma să mă întorc în Italia, pe perioada verii, şi să citesc pe plajă tot ce îmi doream, în timp ce el avea să lucreze, în acel sezon, ca chef bucătar pe insula Elba. M-a vizitat la Wesleyan în toamna ultimului meu an de colegiu, apoi a venit din nou pentru ceremonia mea de absolvire, din primăvară. După ce am terminat studiile, a căutat un apartament pentru noi în Florenţa, în timp ce eu jucam în piese de teatru estivale în Berkshires, până când aveam să ne hotărâm ce urma să facem mai departe. Ne descurcam aşa, cu fusuri orare diferite, cu un ocean între noi, în două limbi şi în două etape diferite ale vieţii. Şi chiar dacă nu îi cunoscusem încă părinţii, continuam amândoi să visăm că relaţia noastră avea să dureze; iar eu, mai curând decât m-aş fi aşteptat, am început să zăresc la orizont îndeplinirea unui alt mare vis: o carieră de actriţă.

În timp ce făceam teatru estival, un impresar din New York a acceptat să mă reprezinte. Mi-a luat doar o jumătate de secundă să decid că viitorul meu se afla la New York, nu în Italia, aşa cum ne gândiserăm eu şi Saro. Şi de-abia aşteptam să-i dau vestea. L-am sunat de la un telefon public, aflat pe marginea unui drum din Great Barrington, Massachusetts. Eram în pauza dintre două repetiţii.

— Din fericire, oamenii mănâncă peste tot în lume, a spus el cu o voce entuziasmată. Pot să fiu chef oriunde.

O lună mai târziu, a hotărât să-şi vândă partea lui din noul bar de succes pe care îl deschisese împreună cu nişte prieteni. După două luni, îşi dădea demisia şi de la Acqua al 2 şi era gata să se mute la New York.

— Eşti sigur? l-am întrebat eu.

Pe atunci locuiam la New York şi dormeam pe canapeaua mătuşii mele, în Upper East Side, ca să

economisesc bani, în timp ce ziua urmam cursuri de actorie, iar seara eram chelneriţă.

— Bineînţeles. Nu-mi pot închipui viitorul fără tine, mi-a declarat el.

De-abia aşteptam să mi se alăture în State, dar ştiam că va mai avea nevoie de câteva luni pentru a pune la punct lucrurile în Florenţa şi că îi va fi foarte greu să-şi ia rămas-bun de la toţi prietenii săi.

Ştiam însă că îl bucura ideea de a se muta în America. Speram să o vadă ca pe o revenire firească. La urma urmei, îşi petrecuse adolescenţa în Buffalo, New York, când părinţii lui emigraseră aici pentru o scurtă perioadă. Tatăl lui lucrase într-o fabrică de paste, iar mama lui obţinuse un loc de muncă, în ture, la o linie de asamblare a jachetelor. Tatăl lui ura zăpada, iar mamei sale îi fusese repartizată extrem de plictisitoarea sarcină de a ataşa acelaşi rever, la acelaşi stil de jachetă sport pentru bărbaţi, timp de trei ani. Saro îmi povestise despre deziluzia pe care o trăiseră, despre felul în care li se evaporase visul american. Familia se întorsese în cele din urmă în Sicilia când el avea şaptesprezece ani şi tocmai absolvise un liceu american. El nu voise să plece înapoi.

La acea vreme, povestea părinţilor săi, care din fermieri deveniseră muncitori în fabrici, apoi din nou fermieri, fusese elementul esenţial al cunoştinţelor mele despre ei. Pe lângă asta, mai ştiam că niciunul dintre ei nu avea mai mult de cinci clase. Am simţit empatie la gândul monotoniei deprimante în care îmi imaginam că se scurseseră anii pe care îi petrecuseră în Buffalo. Şi eram curioasă să-i cunosc pe cei care putuseră să-şi ia copiii şi să se mute în ţara tuturor posibilităţilor, pentru ca apoi să-i ducă înapoi în Sicilia, unde Saro spunea că au avut mai puţine oportunităţi. Părinţii lui mi s-au părut hotărâţi, muncitori şi dedicaţi, chiar dacă nu foarte creativi – lucruri

pe care le puteam spune şi despre unele dintre rudele mele. Ceea ce nu înţelegeam, încă, era rezistenţa lor; complexitatea şi profunzimea conflictului care le străbătea relaţia. Această realitate m-a izbit cu doar două nopţi înainte ca Saro să plece în sfârşit din Florenţa şi să vină la mine, la New York City.

— Cum adică nu le-ai spus încă?

Mă plimbam înainte şi înapoi prin apartamentul sărăcăcios mobilat pe care reuşisem să-l găsesc pentru noi în Upper West Side, cu răsuflarea tăiată de la cele cinci etaje fără lift. Îl alesesem pentru că aşa mi se părea pe-atunci că trebuia să arate primul apartament al unui cuplu: spaţiu interior şi exterior, pereţi de cărămidă, o bucătărie mică, dar funcţională, şi un şifonier suficient de mare încât să încapă în el majoritatea hainelor mele şi o parte dintr-ale lui. Tocmai mă întorsesem de la serviciul meu de chelneriţă la Jekyll and Hyde, un bar tematic din West Village, eram nervoasă şi nu-mi venea să cred ce auzeam.

— Nu le-am spus, pentru că este prea important, mi-a explicat el.

Vocea îi era crispată şi uşor grăbită. În spatele lui puteam să aud sunetele străzii italiene – Vespa-uri şi sirena unei ambulanţe în depărtare.

Era spre sfârşitul lui noiembrie. Pentru o clipă, mi-am imaginat castanele coapte în butoaie de oţel şi oamenii sorbindu-şi ciocolata caldă în Piazza della Signoria. Cuvintele lui m-au adus însă brutal la realitate.

— Bineînţeles că este foarte important. Ne mutăm împreună. În America! Chiar cred că trebuie să-i anunţi.

Încercam din răsputeri să fiu înţelegătoare, dar mă enerva felul în care gestiona situaţia.

— O să-i anunţ, o să-i anunţ, a răspuns el.

— Saro, pleci în două zile!

— Ştiu. Trebuie doar să mă gândesc cum să le spun. Vor fi distruşi. Vor crede că n-o să mă mai vadă niciodată.

— Ce? De ce să creadă aşa ceva?

— Din cauză că, pentru ei, când oamenii pleacă din Sicilia nu se mai întorc. Viaţa în America înseamnă să-ţi uiţi căminul.

Îi simţeam mâhnirea în voce.

— Dar n-are niciun sens. Poţi să zbori înapoi în Sicilia oricând vrei.

Îmi scosesem tricoul negru de la muncă, rămânând doar în sutien, şi stăteam la fereastra din spate a apartamentului, cea care dădea în balconul dinspre strada 91, fără să-mi pese dacă mă vedea cineva.

— Ai un unchi în Buffalo. Vrei să spui că nu mai merge *niciodată* în Sicilia?

— Poate o dată la doi, trei ani. Dar viaţa lui este în America acum. Şi familia lui. Sicilia este *trecutul*. Este un loc pe care îl vizitezi, nu în care stai.

Aveam concepţii diferite în privinţa mobilităţii. Eu călătoream cu avionul încă de la zece ani. Saro, însă, făcuse prima lui călătorie lungă atunci când venise în Statele Unite cu un vapor – un adevărat pachebot transatlantic, ce purta numele de *SS Michelangelo*. Cele trei săptămâni, cât a durat drumul, şi le-a petrecut într-o cabină de clasa a treia. Prima dată când a zburat a fost atunci când familia lui s-a întors în Sicilia. Şi cu toate că venise să mă viziteze de mai multe ori în Statele Unite, acum părea să sugereze că reîntoarcerea în Sicilia era cumva diferită, dacă nu fizic, măcar emoţional.

Am continuat să-l presez.

— Bine. Atunci, promite-le că o să-i vizitezi des. Şi cu asta, basta.

— Nu e aşa de simplu. Nu am de gând să merg acolo până când nu te pot lua cu mine. Iar momentul ăla e departe. Cine ştie când se va întâmpla asta?

— Stai, ce vrei să spui?

Era pentru prima dată când spunea ceva ce, până atunci, rămăsese nespus. În cei doi ani de când eram împreună, nu vorbiserăm niciodată despre o vizită a mea la părinţii lui. Fuseserăm atât de ocupaţi să ne păstrăm relaţia la distanţă – cumpărând bilete de avion spre şi dinspre Statele Unite şi Italia –, încât gândul că ar trebui să merg în Sicilia nu mi-a trecut niciodată pe deplin conştient prin minte.

— Că încerc să-mi ţin viaţa personală departe de părinţii mei. Am învăţat asta cu Valentina.

Valentina era fosta lui iubită. Fuseseră împreună cinci ani, înainte ca ea să devină budistă şi să-şi mute lucrurile din apartamentul în care stăteau în timp ce el era la muncă. Valentina era numele de cod pentru „relaţie eşuată”.

— Ce anume ai „învăţat” cu Valentina?

— Că părinţii mei nu sunt de acord cu relaţiile interculturale. Putem să vorbim despre asta altădată, de exemplu, când ajung şi eu acolo?

Voia să pună punct conversaţiei.

— Stai! Ce vrei să spui?

Între timp îmi scosesem şi jeanşii de lucru, îmi pusesem un trening de casă şi mă aşezasem pe canapea, cu gândul de a-mi desface o sticlă de vin.

— Valentina era italiancă!

— Nu, era din Sardinia.

— Sardinia e parte din Italia.

— *O* parte din Italia. E o insulă *departe* de Italia. A fi sard e diferit de a fi italian şi cu siguranţă diferit de a fi sicilian. Părinţii mei nu au fost niciodată de acord să fim

împreună şi nici nu s-au înţeles cu ea. Când am dus-o acolo în vizită, Valentinei nu i-a plăcut deloc, iar tata i-a spus mamei că relaţia noastră nu avea să meargă niciodată. Tembi, asta n-are nicio importanţă.

Ajunseserăm prea departe cu o conversaţie care nu ar fi trebuit niciodată să fie purtată la telefon şi, pe deasupra, cu un ocean între noi.

— Acum chiar trebuie să plec, pe bune.

— Bine, dar asta s-a întâmplat atunci. Ce legătură are cu faptul că le-ai spune că te muţi aici?

Ştiam ce legătură avea, dar voiam să-l aud pe el spunând-o.

— Vor crede că m-au dezamăgit ca părinţi. Că, necăsătorindu-mă cu o italiancă sau o siciliancă, îi abandonez. Dar eu te iubesc. Asta e tot ce contează. Iar acum, chiar trebuie să trec pe la Acqua al 2, înainte de a pleca.

— *Trebuie* să rezolvi asta, Saro. Trebuie! Şi te iubesc şi eu.

Întreaga situaţie m-a făcut să înţeleg puţin mai mult cât de profundă trebuie să fi fost ruptura din relaţia lor. Iar toată povestea cu Valentina mi s-a părut pur şi simplu absurdă. Era ca şi cum ai spune că o persoană din Louisiana nu putea să aibă o relaţie reuşită cu cineva din New Jersey. Simţeam că mi se urcă sângele la cap, doar gândindu-mă la toate astea. M-am ridicat de pe canapea şi mi-am turnat încă un pahar generos de vin, din cel pe care îl poţi cumpăra de la orice magazin de băuturi aflat la colţ de stradă, cu mai puţin de zece dolari. În ciuda faptului că încercam să-i împing pe părinţii lui Saro la marginea minţii, înăuntrul meu simţeam un amestec ciudat de confuzie, frustrare şi furie faţă de acei oameni de la munte pe care nu-i întâlnisem niciodată. Mai mult de-atât, păreau să-mi paralizeze bărbatul, altfel perfect capabil să ia hotărâri,

într-o stare de indecizie în care nu ştia dacă putea vorbi cu ei chiar şi despre cele mai importante aspecte ale vieţii sale. Iar dacă ceea ce-mi spusese despre reacţia părinţilor săi faţă de o prietenă provenită dintr-o altă insulă mediteraneeană era adevărat, atunci ce naiba ar putea să creadă despre o americancă de culoare din Texas?

Într-o după-amiază îngheţată de sfârşit de noiembrie, Saro a ajuns la uşa noastră, după ce a răzbit toate cele cinci etaje de scări cu bagajul său din Italia. Îmi petrecusem întreaga zi într-o euforie maniacală – făcând curăţenie, umplând frigiderul, aranjând, iar şi iar, noile pernele decorative luate de la Pottery Barn pe canapeaua albă *shabby chic* pe care o cumpărasem din bacşişurile primite la bar. Îi cumpărasem chiar şi ziarul italian preferat şi îl aşezasem pe blatul din bucătărie. Voiam ca locul să fie perfect şi el să se simtă acasă din primul moment în care intra pe uşă. Mi-am imaginat că vom face dragoste, apoi ne vom plimba pe Broadway în căutarea unui loc în care să luăm o gustare târzie, după care ne vom întoarce pe jos acasă, prin West End Avenue.

Primul lucru pe care l-a spus după ce a trecut pragul a fost:

— Am reuşit. Sunt aici.

I-am sărit în braţe, mi-am încolăcit picioarele în jurul lui şi nu i-am mai dat drumul din strânsoare. Nu puteam să cred că momentul acela era real. M-a ţinut aşa o vreme, după care i-am făcut turul celor patruzeci şi cinci de metri pătraţi ai noului nostru cămin. Cel mai mult i-a plăcut peretele din cărămidă aparentă.

— După ce mă instalez, o să fac nişte paste şi o să-i anunţ pe părinţii mei că am ajuns.

— Ce au zis când i-ai anunţat că pleci? l-am întrebat cu un ton care încerca să pară relaxat şi în niciun caz critic.

— Nu prea multe. Nu sunt prea vorbăreţi de felul lor. Tata n-a zis nimic. Mama a oftat şi mi-a spus: „Ai grijă de tine”.

— Asta-i tot?

Am încercat să nu-mi trădez adevăratele sentimente faţă de răspunsul lor atât de puţin încurajator şi m-am apucat să-l ajut să-şi despacheteze câteva haine. Cu toate acestea, nu m-am putut împiedica să nu simt o nelinişte şi o neîncredere tot mai mari faţă de aceşti oameni, capabili să ridice asemenea ziduri între sufletul lor şi ceilalţi. Astfel de oamenii păreau sortiţi să provoace un munte de suferinţă lor înşişi sau celor din jur.

Despachetatul nu a durat mult. Garderoba lui Saro era minimalistă, în comparaţie cu a mea, plină de haine în toate culorile şi de pantofi cu tocuri de toate înălţimile cunoscute vreodată de populaţia feminină. Când am terminat, şi ultimul tricou a fost pus bine, i-am întins telefonul, ca să-şi sune părinţii. A răspuns sora lui mai mică, Franca, care se căsătorise de curând şi era însărcinată cu al doilea copil.

— Spune-le că am ajuns, l-am auzit zicând pe Saro în italiană.

Apoi au mai vorbit câteva minute în siciliană. Nu eram sigură dacă ceea ce auzeam era un dialect italian sau o limbă în sine, însă, indiferent ce-ar fi fost, nu înţelegeam o iotă. Auzind doar o parte a conversaţiei, îmi era greu să ghicesc dacă părinţii lui Saro erau sau nu acasă şi încă şi mai greu să-mi dau seama cum îl făcea pe Saro să se simtă acest telefon. După ce a închis, doar mi-a zâmbit şi a luat-o spre bucătărie. Oricât de mult mi-aş fi dorit să-i pun o groază de întrebări, am ales să o las aşa. Era evident obosit. Era prima noastră seară într-un oraş nou, începutul noii noastre vieţi. Tot ce-mi doream era să facem dragoste, să mâncăm şi, poate, să ne plimbăm pe malul

Hudsonului. În clipa aceea, eram mai mult decât hotărâtă să-i las pe părinţii lui să rămână la marginea vieţii noastre de vis, care abia începea să devină realitate.

***

Saro frământa delicat aluatul proaspăt de paste cu mâna, în bucătăria noastră de mărimea unui timbru poştal. M-am dus în spatele lui şi, privindu-l peste umăr, i-am spus:

— Cred că ar trebui să ne căsătorim.

În cele trei zile de când sosise aici, doar la asta mă gândisem. Mai vorbiserăm despre asta, la modul general, în ultimele luni, dar acum, că locuiam împreună, dorinţa căpătase o notă de urgenţă.

El nu şi-a ridicat privirea.

— Sigur, bineînţeles.

Să-i cer să se căsătorească cu mine în timp ce făcea paste mi s-a părut cel mai natural şi mai logic lucru cu putinţă.

— Avem nevoie de ea pentru Serviciul de Imigrări. Trebuie să ai statut de rezident permanent, ca să poţi lucra. Putem să ne ducem la primărie.

A pus aluatul pe un tocător şi l-a tăiat în fâşii lungi de treizeci de centimetri, pe care le-a rulat apoi în tuburi lungi şi subţiri.

— Bineînţeles, hai s-o facem, *amore*, a spus el şi s-a întins către mine să mă sărute, genul de sărut simplu şi afirmativ, în acelaşi timp.

O jumătate de oră mai târziu mâncam şi priveam spre spatele clădirilor din piatră brună de pe strada 91, care se vedeau dincolo de terasă. Căzuserăm de acord să nu spunem nimănui despre planul nostru de a ne căsători. Nunta puteam s-o facem şi mai târziu. Deocamdată, voiam ca acest moment să fie numai despre noi doi. Am ales-o

pe Susan, prietena mea apropiată din timpul colegiului, să ne fie martor. Susan ştia să ţină un secret şi îi plăcea tot ce era romantic. Lucra la World Trade Center, lângă primăria din sudul Manhattanului. Am sunat-o şi a fost imediat de acord să ne întâlnim în pauza de prânz şi să ne fie martoră.

Am depus o cerere pentru un certificat de căsătorie şi ne-am dus în West Village să ne luăm verighete. Erau nişte benzi simple din argint – două la douăzeci de dolari –, cumpărate de la un vânzător care mai avea şi tămâie, cleştişori pentru jointuri şi tricouri cu I LOVE THE BIG APPLE. Ne-am pus verighetele şi ne-am dus după colţ, să bem un capuccinno la Caffè dell'Artista, pe Greenwich Avenue. Iubeam cafeneaua aceea, cu mesele ei antice care nu semănau una cu alta, cu lămpile boeme şi canapele moi peste tot. Dar ceea ce îmi plăcea cel mai mult acolo era obiceiul clienţilor de a lăsa câte un mesaj despre aspiraţiile lor, o confesiune, o dorinţă sau citate literare în sertarele meselor din local. Uneori, erau chiar scrisori întregi de dragoste, scrise cu ani înainte. În ziua aceea, am lăsat şi eu un mesaj: „Vreau să-mi petrec viaţa în iubire şi prietenie".

Când am ajuns în cele din urmă în micul birou guvernamental, cu judecătorul de pace pe un podium şi o fărâmă de privelişte spre East River zărită printr-o mică fereastră, mă simţeam ameţită în bluza mea albă cu flori şi o pereche de pantaloni negri cu pense. Saro avea în mână ziarul lui italian. Susan, care era foarte emotivă de felul ei, stătea în spatele nostru, toată în lacrimi. Îl ţineam pe Saro de mână şi nu-mi venea să cred cu ce viteză ameţitoare căsătorea oamenii funcţionarul guvernamental. În mai puţin de cinci minute eram soţ şi soţie şi niciuna dintre familiile noastre habar n-avea. Exact ceea ce ne doriserăm.

Când am lăsat în urma noastră cotloanele întunecate ale primăriei, soarele strălucea cu putere. Ne-am gândit că cel mai potrivit ar fi să sărbătorim cu o felie de pizza şi cu o plimbare agale înapoi către casă. Fiindcă, nu-i aşa, o singură dată puteam să traversăm Manhattanul ca proaspăt căsătoriţi. Am luat-o pe traseul pitoresc, oprindu-ne în Chelsea, traversând Times Square şi trecând apoi pe lângă Lincoln Center, înainte de a ne întoarce la apartamentul nostru de pe strada 92. Ne-am oprit să cumpărăm brânză de la Zabar's. În seara aceea, am mâncat pecorino ras peste alte paste făcute de Saro. Am turnat vin în pahare şi am închinat unul pentru celălalt. Viaţa mea părea plină de posibilităţi acum. Îl aveam alături pe bărbatul visurilor mele şi simţeam că şi cariera la care visasem dintotdeauna se afla la doar o aruncătură de băţ. Pătrunsesem pe un tărâm magic.

***

— Trebuie să le spui, i-am zis lui Saro într-o dimineaţă târzie, în timp ce făceam jogging în jurul glorificatului heleşteu municipal numit Hollywood Reservoir, cocoţat pe un deal luxos, printre proprietăţi ale vedetelor şi eucalipţi.

Timpul petrecut împreună în New York se dovedise a fi scurt. După ce am aterizat într-un rol secundar recurent într-o telenovelă – prima mea apariţie pe un generic TV –, m-am ales imediat şi cu un agent, care mi-a spus că trebuia să ajung cât de repede puteam în Los Angeles. Nu aveam nici mobilă, nici locuri de muncă, doar aspiraţii din plin. Mi-am programat prima audiţie şi imediat după asta i-am spus lui Saro: „Cred că m-aş putea obişnui cu o astfel de viaţă".

De când ne aflam în L.A., anii zburaseră într-o succesiune grăbită de audiţii, scenarii, refuzuri şi încercări de a descoperi unde se putea bea cea mai bună cafea

italiană. Încă nu cunoşteam prea multă lume, iar întinderea oraşului era năucitoare. Dar ne distram făcând planuri pentru nunta oficială, care urma să ne ducă înapoi la Florenţa, pentru a face schimb de inele şi jurăminte în faţa prietenilor şi a familiei.

În cei aproape cinci ani de când eu şi Saro eram împreună, de-abia dacă schimbasem câte un salut cu părinţii lui, la telefon. Dar chiar şi aşa, tot a fost o surpriză pentru mine să aflu că Saro încă nu le spusese părinţilor săi că urma să ne căsătorim (din nou), de data aceasta în Italia.

Invitaţiile fuseseră comandate în engleză şi în italiană. „Vă rugăm să ne faceţi onoarea de a participa la nunta lui...”. Saro inscripţionase un inel cu safir, potrivit mai degrabă pentru o mare doamnă, cu faţete atât de insolent de albastre, încât până şi Mediterana avea să se înverzească de invidie. Era un Ceylon Royal Blue oval, de cinci carate, flancat de şase diamante tăiate rotund, într-o montură antică din aur alb şi galben de 18 carate. Ştiam că îmi va lua o viaţă să ajung să mă maturizez îndeajuns pentru acest inel. Toate începeau să se lege.

— Ştiu, ştiu, a continuat el conversaţia.

Se chinuia să respire, el fiind ţestoasa pe lângă iepurele în care mă transformam eu, când venea vorba de alergat.

— Ia-o mai încet!

— Deci când? am reluat conversaţia în intimitatea micuţei noastre Toyota, în timp ce coboram pe serpentinele din Hollywood Hills şi Saro căuta pe podeaua maşinii vreo sticlă de apă rătăcită. Orice menţionare a părinţilor săi îi amintea de relaţia lor încărcată de dezamăgire, îngrijorare şi teamă. Acestea fuseseră puncte de fractură între ei cu mult timp înainte ca el să se îndrăgostească de mine.

— Nu la telefon. Trebuie să o fac în felul *meu*, a spus el, debordând de o furie ce continua să crească, în momentul în care întorcea cheia în broasca apartamentului nostru de pe Kenmore Avenue din Los Feliz.

— Saro, n-o să ieşi din casa asta până nu te aşezi la masă să scrii scrisoarea, i-am spus, strecurându-mă pe lângă el pentru a fi prima care intra la duş şi pentru a-i împărtăşi concluzia mea finală.

După exact cinci ciorne, trei zile şi două nopţi de insomnie dureroasă, Saro avea, în sfârşit, o scrisoare de trimis. Aceasta zicea aşa (în italiană):

> Dragă mamă şi tată,
> Am sperat să nu fiu nevoit să vă dau această veste într-o scrisoare, dar nu există nicio cale să v-o spun eu însumi. Mă însor. O iubesc pe Tembi şi vrem să ne petrecem restul vieţii împreună. Nunta va avea loc la Florenţa, vara aceasta, pe 26 iulie. Sper că veţi alege să veniţi. Vă aştept cu drag.
>
> Fiul vostru,
> Saro

Am pus scrisoarea la poştă şi apoi am aşteptat.

Două săptămâni mai târziu, când a venit răspunsul din Sicilia, a fost unul hotărât şi livrat printr-un apel telefonic de trei minute, întrerupt de tot felul de pârâituri. Tatăl lui, Giuseppe, i-a spus: „Non ho più figlio”. Nu mai am niciun fiu. Saro a fost devastat. Mă durea să-l văd cum se retrăgea în sine, dar, în acelaşi timp, era ca şi cum aş fi încercat să alin un animal rănit, fără să am nicio cale prin care s-o fac. Am încercat să-l înveselesc, dar eram strivită de greutatea propriei mele dezamăgiri şi lipse de speranţă. Nu mă aşteptasem niciodată la aşa ceva.

Dacă neîncrederea ar fi avut servitori, tatăl lui Saro ar fi fost cel mai loial dintre ei. Ajunsesem la această concluzie din puţinul pe care mi-l împărtăşise Saro despre el, fără nicio tragere de inimă, de-a lungul anilor. Ştiam, de exemplu, că Giuseppe nu mai vorbea cu propriul cumnat de aproape douăzeci de ani din cauza unei glume – nu-i plăcuse poanta. Mai ştiam, de asemenea, că îşi făcea propriul vin şi cultiva usturoi; că avea platfus şi genunchi noduroşi; că prefera să joace cărţi, nu domino, dar niciodată pe bani. Banii îi ţinea într-un teanc bine strâns şi înfăşurat în plastic, îndesat între şipcile de sub salteaua sa. Rareori la bancă. Avea mai multă încredere în oficiul poştal decât în bancă, pentru că poştaşul locuia în satul lui şi ştia unde să-l găsească. Bancherul era din satul vecin. Practic, Giuseppe nu avea încredere în nimeni născut în afara graniţelor locului său de baştină, aproape uitat acum, dintre munţi. Adică nici în mine.

Nu crezusem că înstrăinarea lor se putea înrăutăţi şi mai mult, însă acum îl înlătura cu totul pe Saro din viaţa lui şi mă folosea pe mine ca bisturiu. Peste o potenţială absenţă de la nuntă aş fi putut să trec, dar să-şi alunge fiul din viaţa lui depăşea cele mai nebuneşti închipuiri ale mele. Începeam să cred că voi ajunge să-mi întâlnesc socrii pentru prima dată abia la înmormântarea cuiva.

— Dar cu sora ta cum rămâne? Ea vine?

Tăcerea lui a spus totul. Nefiind dornică să mai adaug şi alte motive de dezamăgire, am spus:

— Treaba lor, eu tot le trimit invitaţii.

Aveam cincizeci de invitaţii strălucitoare, cu litere de culoare ocru gravate în relief, tipărite special în italiană pentru prietenii din Florenţa şi pentru eventualitatea în care, deşi nu eram chiar apropiaţi, ar fi venit totuşi cineva din familia lui. Să fiu a naibii dacă nu aveam să le trimit!

— Tembi, ţi-am spus. N-o să vină nimeni. Tata e capul familiei. Îi obligă pe toţi să-l asculte. Sora mea nu va veni, din respect pentru el.

— Saro, te rog, gata cu „respectul” ăsta. Mi-a ajuns. Unde suntem, într-un film cu *Naşul*?

A schiţat un zâmbet. Storcea o lămâie peste o farfurie cu fenicul tăiat în felii subţiri ca foaia de hârtie, aşezat pe un pat de parmezan şi rucola. Încerca să mă scoată din luptă hrănindu-mă.

— Uite, tata crede că oamenii îl vor bârfi, ba chiar îşi vor bate joc de el. El crede că toţi americanii divorţează. Iar în mintea lui, consideră că am făcut o partidă proastă, sub nivelul meu.

— Ce? Hai, lasă-mă... Spune-i că a cultiva usturoi nu e chiar o ocupaţie de înaltă clasă.

Am rupt o baghetă în două, cu mâinile.

— Ştiu, ştiu...

După care mi-a întins farfuria şi mi-a dat un pupic, care era menit să-mi aducă aminte că, la urma urmei, mă măritam *cu el*, nu cu familia lui.

— Ei bine, vor primi invitaţii. Să-i lăsăm să aleagă singuri ce vor face cu ele! am spus în timp ce duceam la gură o furculiţă încărcată cu fenicul aromat cu lămâie.

Apoi mi-am îndreptat gândurile spre familia mea şi spre modul în care aveam să le dau vestea despre părinţii lui Saro.

***

Mă trag dintr-un lung şir de texani progresişti de culoare, care au dărâmat multe bariere în viaţa lor. În capul listei se află stră-străbunicul meu Roebuck Mark, care a avut neobrăzarea de a-şi deschide propriul oficiu poştal/magazin alimentar pentru sclavii proaspăt eliberaţi în ţinuturile rurale împădurite din estul Texasului. A

rezistat jafurilor şi ameninţărilor cu linşajul, şi se povesteşte că îşi dresase calul să se întoarcă singur, prin bezna nopţii, înapoi la fermă, pentru ca el să poată veni pe jos prin pădurile din spatele casei, evitând astfel oamenii Ku Klux Klanului şi tâlharii mărunţi. După Roebuck au urmat un preşedinte al unui colegiu istoric pentru negri, un primar, unul dintre primii colonei de culoare din armata Statelor Unite, un unchi după care a fost numită o bibliotecă şi străbătuşa mea Altha, din Coldspring, Texas (649 de locuitori). Ea îşi câştigase dreptul la măreţie nu doar cu ajutorul roşiilor premiate pe care le cultiva în fiecare vară, ci şi prin aceea că avusese nemaipomenita insolenţă de a se mărita cu singurul (şi foarte irlandezul) doctor din sat, „Doc”, în 1968. Cei doi îl înfruntaseră pe Jim Crow deschizându-şi un cabinet într-o fermă din cărămidă roşie cu un singur nivel, situată peste drum de închisoarea din Coldspring şi de căpriorii ei de care erau spânzuraţi deţinuţii. Se spune că prezenţa lor acolo a făcut ca niciun alt „negro” să nu mai fie spânzurat în afara închisorii, pentru că Doc era venerat în oraş.

Apoi mai sunt mama şi tata, amândoi activişti. Aceştia sunt oamenii din care mă trag.

Aşa că atunci când i-am sunat pe părinţii mei, de mult divorţaţi, dar încă prieteni, pentru a le spune că familia lui Saro nu va veni la nuntă din motive pe care probabil şi le pot imagina, am sperat că nu vor întoarce spatele unei lungi istorii de familie care s-a ridicat deasupra unor circumstanţe mai puţin decât ideale. Şi am sperat că, indiferent de opiniile pe care le-ar fi avut despre ceea ce urma să le spun, vor avea înţelepciunea de a le păstra pentru ei. Tatălui meu îi plăcuse Saro încă de prima dată când se întâlniseră la Florenţa. Mama stătuse alături de el la ceremonia mea de absolvire a facultăţii. Saro gătise paste alături de grătarul tatălui meu, la petrecerea de

după absolvirea mea. Iar el şi mama manifestau o admiraţie comună pentru *Siddartha*. Părinţii mei adorau simţul umorului şi generozitatea de care dădea dovadă Saro şi, cu siguranţă, felul în care mă iubea. Cu toate astea, când am format numerele lor de telefon, aveam un gol în stomac. Chiar n-aş mai fi putut suporta nicio altă dramă.

— Ei bine, chiar dacă familia lui ne va lipsi, noi ne vom distra al naibii de bine în Italia, a concluzionat, însă, tatăl meu.

Deci nu m-au dezamăgit. Era exact răspunsul de care aveam nevoie.

Saro a înţeles că nunta noastră va avea loc pentru a sărbători evenimentul împreună cu familia mea, dacă nu se putea şi cu a lui. Organizarea ei în Italia lăsa uşa deschisă pentru tatăl său, în caz că se răzgândea. Unde şi-a ascuns Saro sentimentul de pierdere în acele zile, nu ştiu. Era zonă interzisă; nu voia să vorbească despre asta. M-a durut, dar i-am respectat opţiunea. Am ales să-l iubesc şi prin prisma lucrurilor pe care nu le înţelegeam. Spunea tot timpul: „Nu-i cunoşti”. Şi avea dreptate. De fapt, nu văzusem decât o singură fotografie de-ale lor. Stăteau în faţa casei lor din Sicilia. Tatăl lui Saro părea că tocmai se întorsese de la munca câmpului şi se oprise în faţa uşii de la intrare. Purta o *coppola* (tradiţionala şapcă siciliană), iar mâinile îi erau încă murdare de la munca de peste zi. Mama lui Saro era chiar în faţa lui, pe poteca din prim-plan. Avea un şorţ şi stătea uşor aplecată, în timp ce soarele strălucea deasupra lor. Vântul sufla şi el. Trebuie să fi fost chiar înainte de prânz. Arăta exact ca Saro şi cumva am iubit-o pentru asta. În mâini ţinea o mătură şi fusese surprinsă în timp ce o folosea. Era un tablou impresionant, plin de intimitatea vieţii domestice, a căsătoriei. M-a durut când m-am uitat la fotografie şi m-am

gândit că aceştia sunt socrii mei, pe care s-ar putea să nu-i cunosc niciodată.

Mi-a luat luni întregi să-l ajut pe Saro să depăşească teama că nunta noastră va arăta ca scoasă din *Naşul*. Îşi imagina oameni îmbrăcaţi în costume care nu li se potriveau, un preot şi o biserică încinsă, cu un Iisus slăbănog răstignit atârnând deasupra întregului calvar. Pe scurt, îşi imagina toate nunţile din bisericile italiene pe care le văzuse vreodată. Era tabloul unei ceremonii matrimoniale despre care eu nu ştiam nimic. A trebuit să-i spun că îl înspăimânta ceva absolut imposibil, fiindcă nu intenţionam să joc niciodată în filmul ăla. A trebuit să-i aduc aminte că nu eram catolică şi că părinţii mei, foşti atei şi cândva comunişti, au avut grijă să nu mă boteze niciodată. Aşa că o nuntă la biserică în Italia ieşea din discuţie.

Cu toate acestea, reticenţa lui faţă de întreaga poveste ajunsese să se transforme într-o obsesie care îl măcina de-a dreptul. După ce a reuşit să depăşească teama de scenele din biserică – mersul către altar, rugăciunile şi spectacolul –, mintea i s-a concentrat pe recepţie. Prietenii noştri şi familia mea înghesuiţi în restaurantul unui hotel oarecare, având în faţă o mâncare mediocră, lucruri despre care, în caz că familia lui chiar venea, invitaţii aveau să vorbească ani întregi după aceea. Ce le-a plăcut, ce nu le-a plăcut, mărimea porţiilor, cine a făcut indigestie, cine a băut prea mult. Nu voia o nuntă care, la sfârşitul zilei, avea să se preschimbe într-o mare de bârfe, subsuori asudate şi tabere separate ale familiilor strânse în bisericuţe, temându-se unele de altele. În adâncul sufletului său spera să poată scăpa de toată povestea asta sau măcar să o facem cât de discret posibil.

Doar că eu eram o fată din Texas care visase să devină actriţă şi care se îndrăgostise de un chef italian întâlnit la

un colţ de stradă. Pentru mine, o nuntă celebrată vara, de ziua mea, într-o vilă italiană aflată vizavi de cea a familiei Ferragamo, părea cel mai logic lucru din lume. Aşa că eram setată pe modul de produs minuni. Iar când mă hotăram asupra unui lucru în această stare, era absolut imposibil să mă împiedici.

— O să fie distractiv. Crede-mă.

***

Am găsit locul ideal pentru nunta noastră, Villa di Maiano, pe coperta din spate a unei reviste. O vilă grandioasă, mai degrabă un palat, din secolul al cincisprezecelea, cu imense coloane toscane şi plantaţii de lămâi şi măslini întinse pe dealurile de deasupra Florenţei. Părea ieşită basmele renascentiste italiene. Casa principală apăruse de altfel într-o scenă a filmului *Cameră cu privelişte.* Aparţinea unei doamne căreia noi îi spuneam „Ducesa”, titlu pe care îl menţionase chiar ea atunci când se prezentase. Saro a vorbit primul cu ea la telefon şi fost perfect aşa. Chiar dacă ajunsesem să vorbesc destul de fluent, tot aveam emoţii când conversam în italiană la telefon, în absenţa contactului vizual şi a gesturilor. În plus, apelurile internaţionale erau scumpe şi nu voiam să risc să irosesc timpul în mod inutil repetându-mă pentru a mă face înţeleasă sau căutând cine ştie ce verb care îmi scăpa pe moment, deşi îl aveam pe vârful limbii. Aşa că mi s-a părut înţelept ca Saro să se ocupe de primele apeluri şi să fixeze o întâlnire cu Ducesa în timpul următoarei noastre călătorii la Florenţa.

Singura lui rezistenţă la planurile noastre s-a datorat uşorului său accent sicilian. Acesta putea să zădărnicească totul. La vremea aceea, ierarhia socială din Italia îi retrogradase pe sicilieni la statutul de cetăţeni de mâna a doua, în comparaţie cu aparenta superioritate culturală a

conaţionalilor lor din nord. Florentinii îi considerau ca fiind doar cu o treaptă mai sus de nord-africani, ceea ce era un cod cultural, un fel de a nu-i considera nici italieni, nici europeni. Era o discriminare intraculturală făţişă, o realitate cu care eu şi Saro eram familiarizaţi. El fusese atât de frecvent discriminat cu zece ani în urmă, când venise să studieze la universitate în Florenţa şi încercase să-şi găsească o locuinţă, încât până la urmă plătise în avans pentru un an întreg, doar ca aibă unde să pună capul jos în oraşul lui David şi al familiei Medici. Saro îi ura pe burghezii florentini.

În aprilie, am zburat la Florenţa să finalizăm pregătirile şi am întâlnit-o pe Ducesă, *La Duchessa*, în persoană. Aceasta se afla în situaţia unică, şi foarte europeană, de a avea toate accesoriile nobilimii (nume, vile, şi, poate, chiar un cufăr cu bijuterii pe undeva), dar nu şi bani. Avea patruzeci şi cinci de ani, era subţire, purta un taior, o fustă din caşmir şi mocasini Gucci – ce mai, o florentină ca la carte –, avea părul vopsit şaten şi pielea bronzată. Părea că tocmai se întorsese dintr-o escapadă de weekend pe insula Elba. Avea o faţă cu trăsături puternice, parcă sculptate. Semăna cu celebra tenismenă Martina Navratilova, dar avea mersul Sophiei Loren.

Când am văzut pentru prima dată grădina superioară, cu livezile de lămâi şi măslini şi cu priveliştea ei uluitoare asupra domului din Florenţa, aflat la poalele dealului, aproape că mi-au dat lacrimile. Iar la vederea Camerei Tapiseriei, înaltă cât două etaje, cu pereţi din piatră şi balcon interior, curbat, mi s-a tăiat răsuflarea. Slavă Cerului că negociasem preţul dinainte, altfel ar fi putut să mă cureţe de-a binelea de bani.

Saro, însă, a văzut lucrurile diferit. Putea să vorbească de unul singur până intra într-o stare de stupoare despre clasa mic-burgheză şi să-şi povestească zilele lui de

student leninist strident. A spus că prietenii lui îl vor ironiza pentru alegerea acestui spectacol de tip capitalist. Ceea ce m-a făcut să râd. I-am amintit că unul dintre cavalerii lui de la cununie, Antonio numărul doi, conducea un Lotus şi mai avea şi un Maserati. Aşa că s-o lase mai moale cu idealurile anticapitaliste. Uneori aveam impresia că mă măritam cu o versiune italiană mai tânără şi mai artistică a tatălui meu, care fusese activist toată tinereţea lui. Contradicţiile dintre punctele noastre de vedere mă făceau să mă prăpădesc de râs şi îi aminteam prompt lui Saro că aspiraţiile mele de viaţă erau categoric burgheze, văzute prin ochii lui. Voiam copii, o a doua casă, dacă se putea, o carieră artistică şi vacanţe minunate, cu vedere la mare. Eram o fată de culoare din suburbiile Texasului, ai cărei părinţi culeseseră bumbac pentru bunicii lor care luptaseră împotriva sistemului opresiv spre a putea ajunge cetăţeni educaţi şi generoşi la marginea drumurilor de pământ ce se întindeau de-a lungul nesfârşitelor hăţişuri de pini. Iar eu mă aflam acum în Italia. Acesta era un moment pe care străbunii mei nu şi l-ar fi putut imagina. Era momentul meu de „ia te uită până unde am ajuns”. Şi aveam de gând să mă bucur de el.

Al doilea motiv pentru care Saro s-a retras către marginea grădinii în timp ce eu discutam detaliile împreună cu *La Duchessa* era unul mai subtil şi reflecta diferenţele noastre interioare. Saro era tot atât de discret pe cât eram eu de dornică să ies în evidenţă. El se simţea confortabil dacă se afla sub radar, în opoziţie directă cu nevoia mea de a fi mereu în faţă, de multe ori în timp ce purtam rochii vaporoase, de vară, şi tocuri înalte. El era pământul de care avea nevoie zborul meu. Contrastul acesta ni se potrivea, ca pereche. Dar îl şi enerva. Pentru că nimănui din familia sau dintre prietenii lui nu-i trecuse prin minte să dea bani unui aristocrat pentru a ţine o

petrecere în casa lui. Nu avea niciun model pentru ceea ce încercam eu să realizez.

În ziua aceea parfumată de aprilie, acolo sus, deasupra văii în care se afla unul dintre cele mai lăudate oraşe din Europa, Saro s-a lăsat, politicos şi în tăcere, pe mâna mea. Urma să ne facem nunta în casa Ducesei. S-a calmat zicându-şi că, oricum, eram deja căsătoriţi. Ideea că acea căsătorie fusese deja făcută i-a permis să se distanţeze de cruda realitate că această nuntă urma să aibă loc în Italia, dar fără părinţii săi.

***

Năbădăiosul meu clan negru american a descins în Florenţa cu un entuziasm debordant, de parcă ar fi gustat glazura cu cremă de unt făcută în casă, ce se topea pe o prăjitură caldă, de-abia scoasă din cuptor, pe veranda bunicii mele din East Texas. Combinaţia dintre Italia, mâncare, nuntă şi modă îi încânta peste măsură. Veniseră înspăimântător de hotărâţi să facă shopping de la Ferragamo şi Gucci. La urma urmelor, era sfârşitul anilor nouăzeci, când lira italiană nu valora mai nimic în faţa dolarului.

În timp ce îmi îmbrăcam rochia de mireasă într-o cameră aflată chiar lângă *gran salotto* din Villa di Maiano, din Fiesole, soră-mea continua să mă ţină la curent cu ceea ce se întâmpla în cealaltă parte a vilei. Saro şi cavalerii lui de onoare se pregăteau la rândul lor. Devenise tot mai tensionat pe măsură ce călătoria noastră în Italia se apropia şi festivităţile începeau să prindă contur. Iar după ce am ajuns la Florenţa, anxietatea lui se înălţase până la cer.

Colac peste pupăză, îl apucase şi o durere de dinţi persistentă şi enervantă, care, cu doar două zile înainte de ceremonie, îl făcuse să ajungă la spital. Făcuse un abces la

un molar şi a trebuit operat de urgenţă. Aşa se face că în dimineaţa nunţii noastre el era pe analgezice şi etala cu nonşalanţă o falcă stângă umflată.

Razele soarelui pătrundeau prin ferestrele înalte de doi metri ce dădeau spre grădină, iar eu trepidam de nerăbdare şi eram nespus de încântată că totul se întâmpla cu adevărat. Vedeam scaunele, aranjate frumos, cu câte un singur buchet de flori la capătul fiecărui culoar. Urmau să fie, în total, în jur de cincizeci de invitaţi: douăzeci de italieni, cu toţii prieteni din Florenţa, şi vreo treizeci de americani. Când nu mă ţinea la curent, pas cu pas, cu evenimentele ce aveau loc chiar în faţa camerei mele, soră-mea ne făcea poze, mie şi maică-mii, care mă ajuta cu îmbrăcatul rochiei. Nu mă puteam gândi decât la faptul că eu şi Saro reuşiserăm să facem ceva magic şi fără precedent pentru amândoi. Nimic din istoriile noastre personale nu ne-ar fi îndreptăţit să credem că ar trebui sau chiar că am putea fi aici, în Fiesole, în mijlocul acestei măreţii din piatră şi marmură. Şi totuşi iată-ne aici, pe punctul de a ne căsători într-un decor ca de film devenit realitate.

Faptul că era şi a douăzeci şi cincea mea aniversare făcea din ziua aceea ceva încă şi mai extraordinar. Soră-mea se chinuise mult să-mi găsească o gardenie albă, pe care să o port deasupra urechii stângi, à la Billie Holiday. Era un semn de recunoştinţă pentru vocea care îmi ţinuse companie pe când eram o studentă proaspăt sosită într-un program de schimb studenţesc în Italia şi curăţam toaletele din barul în care aveam să-l cunosc pe bărbatul cu care mă căsătoream azi. Bunică-mea îmi dăruise o pereche de clipsuri din ştrasuri, vechi şi delicate, pentru pantofi, aşa cum se purtau la banchetele din East Texas de pe vremea ei. Le folosise ani la rând pentru a-şi transforma pantofii obişnuiţi în unii „noi şi strălucitori”, pentru ocazii

speciale. Nu avusese niciodată bani pentru lux. Iar clipsurile acelea, care îndeplineau cerinţa ca mireasa să poarte ceva împrumutat, au fost pentru mine cele mai preţioase lucruri pe care le-am purtat în acea zi. Mai aveam inelul de logodnă cu safir (pentru ceva albastru) şi rochia mea luată de la un designer etiopian, Amsale Aberra, pe care o găsisem la o treime din preţ într-un mare magazin de lux din Beverly Hills care dăduse faliment (pentru ceva nou).

În holul din faţa camerei în care mă schimbam şi-a făcut apariţia tatăl meu. Arăta radios într-un costum de in în tonuri pământii şi cizme de cowboy. Tata avea doar două tipuri de încălţăminte: cizme de cowboy şi pantofi de alergare.

— Eşti pregătită? m-a întrebat el. Nu există un moment mai bun decât prezentul, pentru a-ţi începe viaţa.

Avea tata nişte truisme proprii, nişte ziceri populare de prin estul Texasului, pe care le tot rafina în timp.

— O să-mi conduc fiica la altar în Italia, la fix douăzeci şi cinci de ani distanţă de ziua în care te-am văzut pentru prima dată, fetiţa mea.

Mi-a zâmbit larg, plin de dragoste şi mândrie.

— Tati, te rog. O să vorbeşti tot timpul cât mergem spre altar?

— E foarte posibil.

— Bine, atunci hai să mergem.

L-am luat de braţ şi l-am ţinut strâns. Când mă uit la fotografiile de atunci, ochii încă mi se îndreaptă spre centrul cadrului, unde cutele costumului său din locul în care îl apucasem spun povestea emoţiilor mele. Practic, îl strângeam cu toată puterea mea.

În timp ce ne îndreptam spre altar, Aubrey a cântat a capella clasicul soul „Flesh of My Flesh”.

După ce am spus „Da” şi ne-am sărutat, ne-am întors şi am sărit peste mătură – un ritual de nuntă afro-american care datează din perioada sclaviei. Săritura aceea la unison semnifică saltul în căsătorie. Mi-am ridicat fusta cu o mână şi l-am apucat pe Saro cu cealaltă. Când am aterizat, am observat, pe drumul de întoarcere pe culoar, patru feţe pe care nu le văzusem până atunci. Mi-au trebuit câteva secunde să mă dezmeticesc. Faţa femeii era aproape o replică a chipului lui Saro. Alături de ea se afla un bărbat. M-am uitat la Saro şi am văzut o privire tandră de recunoaştere în ochii lui. Erau mătuşa sa, Rosa, sora mamei lui, şi soţul ei, unchiul Peppe. Sosiseră din Elveţia, cu cei doi copii ai lor. L-am strâns şi mai tare de mână pe Saro.

Veniseră cu maşina, fără să ne anunţe, la adresa de pe invitaţia pe care le-o trimiseserăm. Nu spuseseră nimănui că intenţionau să vină, nici mamei, nici tatălui lui Saro. Dacă ar fi făcut-o, ar fi însemnat o trădare a familiei. Dar veniseră. Saro rămăsese fără cuvinte, emoţionat până la lacrimi de gestul lor. Şi pentru prima dată am realizat ce pierdeam din cauza lipsei părinţilor lui, iar inima mi s-a deschis larg.

După ce am făcut o rundă de fotografii, inclusiv una de grup în mijlocul grădinii, cu micul nostru trib eclectic de rude şi prieteni pe fundalul acelei vile vechi, dar încă uluitoare, am intrat înăuntru pentru o cină cu cinci feluri de mâncare, servită printre tapiserii vechi de secole.

Familia mea s-a distrat de minune sub cerul toscan de vară, scăldat de razele lunii. Au dansat Harlem Shuffle pe terasă, iar râsetele lor s-au rostogolit departe, în vale, spre luminile fascinante ale Florenţei. La întoarcerea la hotel ne aşteptau telegrame din Sicilia de la diverse rude cărora le trimisesem invitaţii. În loc să dansăm toată noaptea împreună cu sora, unchii, mătuşile şi verii lui, citeam

mesaje de la ei, pe hârtie de fax, care spuneau toate cam acelaşi lucru: *Rammaricati per non poter essere presenti alla ceremonia. Vi auguriamo una serena e lunga vita matrimoniale*. Regretăm că nu putem fi prezenţi la ceremonie. Vă urăm o căsnicie lungă şi senină.

De la părinţii lui, nimic.

Am citit telegramele în dimineaţa următoare, pe ascuns şi în tăcere, cu un uşor sentiment de frustrare şi puţin mânioasă. Familia lui se lepădase de el. În lumina nopţii magice pe care tocmai o petrecusem, simţeam o mulţime de emoţii amestecate. Era ca o durere dulce-amară. Am început să mă întreb dacă voi ajunge să-i cunosc vreodată pe oamenii aceia care rataseră unul dintre cele mai importante momente din viaţa fiului lor din cauza mea. Şi dacă voi putea să-i iert vreodată pentru faptul că îi frânseseră inima lui Saro, nu pe-a mea.

Am pus telegramele la vedere, pe comoda din camera de hotel, în caz că Saro ar fi dorit să le citească singur, mai târziu. Apoi m-am uitat pe fereastra camerei noastre de hotel spre Ponte Vecchio şi spre râul Arno, care curgea molcom pe sub arcadele sale. Şi m-am luptat cu adevărul din acel moment – că, în încercarea lui de a-şi crea o familie, Saro şi-o pierduse pe cealaltă.

Partea a doua
PRIMA VARĂ

Nun si po' aviri la carni senz' ossu.
(Nu poţi avea carne fără os.)
Proverb sicilian

Insula de piatră

Allacciarsi la cintura di sicurezza. Nu am înţeles imediat cuvintele însoţitoarei de zbor, auzite în difuzoare. Erau piese ale unui puzzle pe care nu reuşeam să le îmbin laolaltă. Apoi, o stewardesă aflată pe culoar lângă mine a spus în engleză: „Fixaţi-vă centurile de siguranţă”, şi a arătat înspre a mea. În timp ce ne pregăteam să aterizăm în Sicilia, totul avea nevoie de traducere, chiar şi o limbă pe care o vorbeam de douăzeci de ani.

De la fereastra avionului, eram confruntată cu două imagini contrastante: o mare luxuriantă, de un albastru de safir, sub mine, şi un munte de piatră aridă, în faţa mea. Apă şi piatră. Fluiditate şi impenetrabilitate. Nimic altceva între ele, doar eu, purtată de curenţi de aer spre acea bucăţică de confetti pietros din mijlocul Mediteranei, insula întrupării lui Saro.

Nu mă puteam gândi decât la cenuşa lui din geanta de voiaj aflată în compartimentul de bagaje de deasupra capului meu şi la momentul în care îi promisesem mamei sale, la o săptămână după moartea lui, că îi voi aduce cenuşa. Dar acum aveam un gol în stomac. *Cum naiba o să rezist luna viitoare?* Nu-mi fusese de ajuns să fiu văduvă în propria mea casă, în propria mea limbă, dormind în fiecare noapte în patul pe care îl împărţisem cu Saro. Trebuise să-mi scot doliul la plimbare, pentru că aşa promisesem. Mă aruncasem singură în direcţia unui munte de şi mai multe necunoscute, şi mai multă nesiguranţă, şi mai multe trăiri fără de sfârşit. Jale, în stil sicilian. Luna următoare aveam să locuiesc într-un cămin unde *il lutto* – doliul – atârna la uşa casei ca un giulgiu.

Dintr-odată, mi s-a părut că luasem o hotărâre proastă. Cum aveam să-mi păstrez cumpătul într-un loc în care totul, inclusiv traiectoria soarelui, era diferit? Părea incredibil că alesesem să-mi complic şi mai tare viaţa. Trebuia să fi ales o cale mai uşoară, una care nu ducea la

cercuri concentrice de suferinţă. Mi-era teamă că ceream prea multe de la mine, că îmi testam prea repede puterile şi rezistenţa. Saro murise de-abia de patru luni.

Zoela dormea dusă în poala mea, cu pluşul ei preferat – un ursuleţ panda – sub braţ. I-am mângâiat părul şi i-am văzut ochii zbătându-se pe sub pleoape. Traversaserăm nouă fusuri orare, iar ea închisese ochii de-abia după ultima escală a călătoriei.

În câteva minute, urma să coborâm din avion şi să o luăm încă o oră spre est, dincolo de muntele de piatră ce se vedea în faţa noastră, către o femeie, o mamă şi un sat care îmi aşteptau întoarcerea. Îi aşteptau întoarcerea. Saro se întorcea să se odihnească alături de tatăl lui, Giuseppe – bărbatul care se lepădase cândva de propriul fiu din cauza mea. Mă întorceam cu fiica lui Saro, singura persoană care mai rămăsese să-i poarte numele.

Avionul a atins solul din trei salturi uşoare, iar eu am cuprins-o şi mai strâns pe Zoela, cu grijă să nu se trezească încă. Fetiţa cu ochi de castană pe care Saro o adorase. Cea care ne adusese tuturor încă şi mai multă împăcare şi iubire. Ea a fost motivul pentru care Saro a fost dispus să lupte în fiecare an, în pofida recomandărilor medicale, spre a o putea aduce în Sicilia. Faptul că se afla pe pământurile lui natale împreună cu fiica lui îi vindeca inima la fel de mult, dacă nu chiar mai mult decât îi vindeca trupul chimioterapia. Faptul că îşi putea vedea fiica aşezată la masa mamei lui îi readucea culoarea în obraji şi îl făcea să râdă din nou fără niciun efort. Saro reuşise să sape amintiri atemporale în trunchiul timpului care îi mai rămăsese de trăit. Îi dăruise Zoelei imaginea lor dansând împreună la malul Mediteranei. O parte din mine spera să pot continua să-i dăruiesc fiicei noastre veri siciliene, amintiri minunate din timpuri petrecute cu familia tatălui ei. Însă mă întrebam cât mă va costa, fizic şi

emoţional, să fac asta acum, într-un moment în care încă mă luptam să-mi găsesc direcţia şi încercam să o ajut şi pe ea să şi-o găsească pe-a ei.

Eram dureros de conştientă de faptul că mă aflam într-o călătorie alături de un copil de şapte ani care încă suferea atât de tare, încât adormea zguduit de plâns în fiecare seară. Un copil care îşi împinsese cina la o parte pentru că voia să-l aştepte pe tatăl său. Un copil care refuzase să vorbească la telefon cu bunica italiană pentru că vocea ei îi aducea aminte de cea a tatălui mort. Alesesem să vin aici ştiind că va trebui să am grijă de ea şi de suferinţa ei capricioasă la mai mult de zece mii de kilometri de casă. Durerea şi dragostea îmi ceruseră toată puterea pe care o aveam, după care au pretins şi mai mult.

Părinţii mei au pus la îndoială înţelepciunea plecării mele în Italia, mai ales singură cu Zoela. Dar eu ştiam că trebuia să facem asta doar noi două şi-atât. Cu toate că tatăl meu şi mama mea vitregă se oferiseră să ne însoţească, ştiam că trebuia să o facem fără ca familia mea să mă distragă sau să mă preseze în vreun fel, încercând să aibă grijă de mine. Fără să trebuiască să traduc între siciliană, italiană şi engleză. Şi nici nu voiam să fiu nevoită să am grijă de ei într-un loc străin. Ei nu fuseseră niciodată aici, iar această călătorie nu era potrivită pentru o primă dată. În plus, nici nu voiam să o încarc pe soacra mea cu povara unor musafiri suplimentari. Nonna şi cu mine aveam nevoie de o perioadă în care să ne cunoaştem una pe alta şi să jelim împreună. Trebuia să începem de la un sfârşit şi să creăm un nou început.

Şi totuşi părinţii mei erau îngrijoraţi. Durerea mea nu se diminuase deloc în cele patru luni scurse de la moartea lui Saro. Tata, întotdeauna avocat şi practicant al unui bun-simţ de mărimea Texasului, m-a supus unui adevărat

interogatoriu plin de întrebări esenţiale: poţi să-ţi schimbi biletul dacă vrei să te întorci acasă mai devreme? Mama mea vitregă a adoptat o altă tactică: ce poţi lua cu tine ca să-ţi aducă alinare? Să ai grijă să te odihneşti. Să nu faci nimic din ce nu doreşti să faci. Mama s-a oferit să pregătească un cadou pentru mama lui Saro. Mă întrebam dacă familia mea de origine păstra vreo cât de mică urmă de resentiment pentru felul în care sicilienii le respinseseră, cândva, fata.

Se vedea cu ochiul liber tributul fizic pe care îl plătisem suferinţei. Odată cu pierderea sufletului lui Saro şi a confortului pe care mi-l oferise trupul său, se duseseră şi pastele, şi supele lui. Pierdusem vreo şapte kilograme de când îl internasem pe Saro. Apropiaţii îmi aminteau mereu să mă hidratez, să mănânc, să dorm. Îi asiguram că sunt bine, dar adevărul era că fără Ativan nu mă încumetam nici să trec de coada de maşini de la şcoala Zoelei.

Încă mă trezeam în fiecare dimineaţă plângând. Absenţa lui Saro din pat, de lângă mine, mă sfâşia pe dinăuntru înainte de a apuca măcar să pun picioarele jos. Mă târam de la o zi la alta doar printr-un enorm efort de voinţă, în virtutea instinctului matern şi din cauza gândului că, dacă m-aş prăbuşi complet, nu m-aş mai putea ridica niciodată. Serile, mă rugam ca Saro să-mi apară în vis. Voiam să fac dragoste cu el. Voiam să-l văd. Îmi era dor de vocea şi de zâmbetul lui. Tânjeam după mirosul lui. Când suferinţa a devenit maniacală, m-am concentrat pe aspectele practice, cum ar fi să calculez febril pe bucăţele de hârtie cât timp ar putea să ne ajungă modesta poliţă de asigurare a lui Saro pentru şcoala privată, doi terapeuţi, datoria medicală şi nesiguranţa inerentă profesiei mele.

Am început să-i scriu scrisori, un fel de conversaţii unidirecţionale: *Saro, dragostea mea, nu ştiu ce o să ne facem după pierderea asta. Ajută-mă să mă pun din nou*

pe picioare. Arată-mi cum să fiu un bun părinte singur, într-o familie cu doar doi membri, acum, că tu te-ai dus.

Însă în lunile care au urmat convorbirii mele cu Nonna, când o sunasem să-i spun că voi veni în Sicilia, am simţit şi un sentiment de urgenţă. Eram cuprinsă de o dorinţă neliniştită şi nerostită ca Zoela să realizeze că familia şi căminul familial sunt mai puternice decât moartea. După toate prin câte trecuserăm ca să devenim în sfârşit o familie, viaţa ar fi fost insuportabil de crudă, dacă ne-ar fi smuls până şi asta. Şi nu doar pentru Zoela îmi doream acest lucru, şi eu aveam nevoie să aflu dacă era adevărat. Voiam să testez permanenţa ideii că familia era o chestiune de alegere, că era despre cine alegi şi cum iubeşti. Trebuia să mi-o demonstrez mie şi Zoelei. Mă întrebam dacă legăturile pentru care luptasem atât de mult, familia pe care mă străduisem să o creez, aveau durabilitatea iubirii.

Cu toate acestea, în timp ce ne apropiam încet de pasarela pentru debarcare, preţ de o clipă m-am gândit cu toată seriozitatea să-mi iau bagajele şi să urc în primul avion înapoi spre L.A. Pentru că, dacă aş fi continuat să împlinesc dorinţele lui Saro – de a-i îngropa şi împrăştia cenuşa –, ar fi însemnat că într-adevăr era mort. Mort nu doar în L.A., ci mort şi în Sicilia, mort în casa mamei lui, mort în camera în care dormise întotdeauna. Mort la cafeaua de dimineaţă şi mort la masa din casa unde se născuse. Iar asta era imposibil de suportat. Şi totuşi am mers mai departe, în numele iubirii.

***

Căldura uscată şi încărcată de sare a amiezii de iulie ne-a confirmat pe deplin faptul că ne aflam în Sicilia. Zoela mi-a adormit din nou în poală, pe bancheta din spate a Fiatului lipsit de aer condiţionat la volanul căruia se afla

Cosimo. Franca stătea pe locul din dreapta. Zoela rezistase trează doar cât să-şi lase degetul purtat de banda transportoare a bagajelor din aeroport, să-şi îmbrăţişeze unchiul şi mătuşa, apoi să meargă până la maşină. O invidiam pentru somnul ei. Nu-mi doream nimic mai mult decât să închid ochii şi să trăiesc orice avea să urmeze doar într-un vis.

— *Passami un fazzoletto.*

„Dă-mi un şerveţel”, i-a spus Franca lui Cosimo în timp ce el conducea. În rest, a rămas tăcută, măcinată de răul de maşină, tot drumul către Aliminusa, satul natal al lui Saro. Am trecut de localităţile de pe coastă, aliniate către est de Palermo. Am trecut de fabrica Fiat, de mult închisă, şi de supermarketul Auchan, de curând deschis. Apoi am ieşit de pe autostradă şi am început să urcăm poalele dealurilor, într-un peisaj pe care îl cunoşteam la fel de bine ca pe curtea casei mele.

Am trecut pe lângă standul de maşini de la Targo Florio, ridicat în anii 1950 pentru cursele montane europene şi dezafectat acum. Am văzut cele câteva ferme din piatră care răsăreau ici-colo din lanurile de grâu sau din micile podgorii de familie. Am trecut printre dealurile de chihlimbar care păreau să coasă cerul de pământ, căutând din priviri familiara privelişte a oilor păscând la poalele lor. Însă era mult prea cald; până şi oile ştiau când să se retragă.

Cosimo şi-a petrecut timpul tot schimbând posturile de radio. Încercam să ne punem la curent cu ce se mai întâmplase de când ne văzuserăm ultima dată, în primăvară – prima şi singura lor vizită în L.A., atunci când Saro începuse să primească îngrijiri paliative. Plecaseră cu trei zile înainte de moartea lui, după ce îşi luaseră rămas-bun în felul acela zbuciumat al oamenilor care locuiesc în celălalt capăt de lume şi suferă la gândul că nu vor putea

fi prezenţi în momentul final al tranziţiei, rămânând să se întrebe pentru totdeauna dacă fusese de ajuns ceea ce făcuseră la despărţire.

— *Come vanno i maiali?*

„Ce fac porcii?” l-am întrebat eu pe Cosimo. Cu genul acesta de subiecte, despre puii, porcii şi măslinii lui, era el atras în general în conversaţii.

— I-am tăiat pentru carne astă iarnă, a răspuns el ridicând mult din umeri.

— Şi cu munca cum merge?

Speram să putem umple aşa, stând la taclale, călătoria noastră, chiar dacă simţeam că tremur de oboseală şi din cauza anxietăţii ce punea stăpânire pe mine. Vorbitul era o bună strategie ca să nu mă nărui, să rezist pentru când avea să se trezească Zoela din somn şi pentru orice avea să se întâmple la sosirea în sat.

— Mi-am pierdut postul când am venit la Los Angeles, în primăvară. Aştept să văd dacă o să aibă nevoie de mine vara asta, cu toţi turiştii ăştia. Însă oraşul tocmai a intrat în faliment.

Întotdeauna când venea vorba despre politică şi despre tovarăşa ei, corupţia, Cosimo renunţa la italiană şi trecea la siciliană.

Ştiam că muncise din greu, împărţit între fermă şi slujba de agent de circulaţie în Cefalù. Ca mulţi alţi sicilieni, acceptase orice îi oferise soarta. Iar în cazul lui fusese vorba de o jumătate de normă sezonieră într-un orăşel care tocmai se declarase falit.

În timp ce Cosimo conducea şi vorbea, m-am uitat la obrajii îmbujoraţi ai Zoelei, la pielea ei de culoarea scorţişoarei, şi m-am întrebat dacă în viitor îşi va mai aminti ceva din toate astea. De drumul făcut către bunica ei într-o maşină, cu o geantă de voiaj la picioare, în care se afla cenuşa tatălui ei.

***

La terra è vascia. Aşa descriu fermierii locali această parte a Siciliei. „Glia e joasă aici”, cuvinte care sunt deopotrivă o afirmaţie şi o parabolă. Aşa le spun ei vizitatorilor că, pentru a munci acest pământ, pentru a supravieţui aici, pentru a transforma sămânţa în recoltă, trebuie să te apleci foarte jos. Cât mai jos. Trebuie să trudeşti neobosit şi, deseori, fără mari aşteptări. Pământul e foarte dificil în această parte a Siciliei. E greu de cultivat, pietros, de multe ori imposibil de pătruns cu plugul. Toţi cei care depind de pământ ca să supravieţuiască trebuie să fie pregătiţi să-şi rupă spatele muncindu-l. *La terra è vascia* pune semnul egal între trudă şi iubire, ca experienţe gemene aici. Când am intrat în Aliminusa, m-am îndreptat de spate şi am apucat cu hotărâre mânerul de deasupra portierei. Ştiam că tot ce urma să se întâmple, avea să fie despre trudă şi iubire.

Primul lucru pe care l-am văzut când am virat la stânga pe Via Gramsci a fost o brigadă stoică de femei şi văduve în vârstă, aliniate pe o bancă, de-a lungul trotuarului pietruit. Văduvele, după obiceiul locului, erau îmbrăcate complet în negru De diverse înălţimi şi circumferinţe, stăteau în faţa casei părinteşti a lui Saro şi ne aşteptau. Se pregăteau de jelit. Mai făcuseră asta şi înainte, de multe ori – pentru ele, pentru familia lor, pentru vecini –, poate încă de la începutul lumii. Sicilienii erau obişnuiţi să-şi întâmpine morţii întorşi acasă.

Cosimo sunase după ce trecuserăm de ultima pizzerie din satul vecin, Cerda, aşa cum făcea întotdeauna. Era o atenţie plină de respect faţă de soacra mea, Croce, o femeie îndrăgită, al cărei nume înseamnă „cruce” – crucea pe care fusese răstignit Iisus. În felul acesta, ea nu trebuia să aştepte prea mult pe banca din faţa casei, în căldura de la amiază. Numele soacrei mele avea aceeaşi greutate ca

şi caracterul ei, un nume indiscutabil biblic pentru o femeie cu o reputaţie rară şi care se bucura de o afecţiune la fel de ieşită din comun din partea unei comunităţi în care trădările şi păcatele rămân lipite de oameni generaţii de-a rândul.

Femeile de pe Via Gramsci – mama lui Saro, verişoara ei primară, o altă vară de-a treia, prin alianţă, şi vecinele – ieşeau întotdeauna din case să ne întâmpine când soseam. Au insistat să fie prezente şi la întoarcerea acasă a lui Saro.

Când am intrat pe strada abruptă, cu sens unic, Cosimo a ocolit cu îndemânare un tractor parcat parţial pe trotuar. A trecut apoi de două case cu obloanele închise şi s-a oprit în faţa casei Nonnei, o clădire îngustă, cu două niveluri, aflată cam pe la jumătatea străzii, înainte ca aceasta să se înfunde. Ajunseserăm. La fel şi femeile.

Înainte să apuc să o trezesc pe Zoela şi să-i ridic capul din poala mea, portiera maşinii s-a deschis larg şi braţele soacrei mele au pătruns înăuntru:

— *Sei arrivata*.

Ai ajuns.

Într-o clipită, mâinile ei mici, dar puternice, de şaptezeci şi nouă de ani, erau pe umerii mei. Nici nu ieşisem bine din maşină, că obrajii i s-au lipit de ai mei. M-am cufundat în pluşul lor ca într-un tărâm profund, al pierderii. Timpul a părut că se opreşte în loc. Am zăbovit amândouă aşa preţ de o clipă sau o eternitate. Timpul era din nou elastic. Stăteam împreună în acel moment pe care nu ne venea să credem că îl trăiam, deşi ştiam deja de nişte ani că el ar fi putut veni cândva.

Apoi mi-a dat drumul şi s-a întins din nou spre interiorul maşinii, de data aceasta spre Zoela. Iubita ei nepoată de la unicul ei fiu.

— *Amore mio. Amore mio.*

Vocea îi tremura. Şi-a dus la ochii umezi o batistă. A ajutat-o pe Zoela să iasă din maşină şi a strâns-o la piept. Zoela s-a trezit dezorientată, extenuată şi fierbinte. Cuprinsă brusc în braţele bunicii ei, şi la o atât de mare depărtare de casă, a început să plângă şi să ceară să vină la mine.

— *È stanchissima*.

„E obosită”, i-am luat apărarea Zoelei, de teamă ca Nonna să nu se simtă jignită. Iar corul mamelor, bocitoarelor şi bunicilor care înconjurau maşina mi-a ţinut imediat isonul, ca un ecou:

— *È stanchissima, certo*.

Mă gândeam că mama lui Saro îşi putea închipui că Zoela plângea din cauza ei, pentru că nu mai vorbiseră de luni de zile. Nonna nu mă forţase niciodată, cu toată durerea ei, să i-o dau pe Zoela la telefon. Însă întrebase de fiecare dată când vorbiserăm la telefon: *Come sta la bambina?* Ce face fetiţa?

Într-un sfârşit, Nonna a ajuns şi la motivul pentru care stăteam cu toţii acolo, afară, în jurul unei maşini, în miezul zilei:

— *Dov’è?*

Unde e?

Voia cenuşa. Îşi voia fiul.

M-am întors spre maşină, am ridicat geanta de pe podea şi i-am dat-o. Faţa ei şi-a pierdut imediat stoicismul, căpătând paloarea hârtiei la vederea bagajului meu. Copilul pe care îl născuse, crescuse, hrănise şi iubise se afla înăuntru.

Emanuela, vara ei primară, care locuia vizavi, a susţinut-o pe Nonna să nu cadă din picioare.

— *Entrate, entrate.*

A târât-o apoi către uşa casei, departe de scena din stradă, cu eficienţa unui paramedic. A dus-o la adăpost de

razele soarelui. Iar corul văduvelor a rupt cercul format în jurul maşinii, ducându-ne odată cu el înspre interior, o turmă cernită mişcându-ne la unison.

În clipa în care văduvele de pe Via Gramsci ne-au împins pe mine şi pe Zoela să intrăm în casa Nonnei, am simţit dintr-odată că făcusem o mare greşeală. Înconjurată de grupul de văduve vârstnice, m-am simţit copleşită şi sufocată, ca şi cum s-ar fi putut să nu rămână suficient oxigen acolo pentru mine sau pentru Zoela. Am întins mâna după un Ativan. Aveam în poşetă suficient cât să iau o pastilă pe zi, timp de treizeci de zile. Acum, îmi făceam griji că s-ar putea să nu îmi ajungă.

Intrarea în casa Nonnei era decorată cu tradiţionalele perdele din dantelă cusute manual şi cu obloane pe faţada decolorată, din piatră. Odată ce treceai de ele, te trezeai direct din stradă în camera de zi. Casa ei, ca toate celelalte de pe stradă, fusese la origine un grajd. Construită cu mai mult de un secol în urmă, fusese menită să adăpostească porci, un catâr, găini şi butoaie cu ulei de măsline. Familiile dormeau pe podeaua de lemn a mansardei aflate deasupra animalelor lor. Când Nonna s-a măritat, electricitatea ajunsese deja în sat. Pe când era Saro mic, aveau deja apă curentă, o baie aproape terminată şi podele de ceramică – adică devenise casa pe care ajunsesem să o cunosc şi eu. Spaţiul nu fusese conceput în perspectiva unor astfel de transformări. Exista doar un afară şi un înăuntru. Lumea câmpurilor, cu soare şi vânt, şi apoi, fără nicio introducere, lumea căminului – un adăpost fără pretenţii, strict funcţional.

În casă era întuneric, un lucru deloc ieşit din comun pentru o casă siciliană, în timpul verii. Oamenii îşi închid toate obloanele pe timpul zilei, în încercarea de a lupta cu un soare duşmănos, care poate usca hainele şi transforma roşiile în bulion într-o singură după-amiază, precum şi cu

celelalte elemente neplăcute ale verii, ca vânturile aducătoare de nisip, din nordul Africii. Aerul mai răcoros, rod al combinaţiei dintre pereţii de piatră şi lumina scăzută, a fost o uşurare. Casa, însă, părea mai mică, pustie şi tristă. Emana pierdere. Aerul era plin de ea.

O lumânare roşie, cu Sfântul Padre Pio pictat pe sticla ce o proteja, ardea aşezată în mijlocul unui milieu din dantelă, pe masa din sufragerie. Masa pe care de obicei se mânca devenise acum un altar.

Nonna a aşezat geanta lângă masă şi mi-a cerut să scot cenuşa din ea. Ceea ce am şi făcut. Fusese pusă într-o cutie specială pentru transport, direct de la casa funerară din Los Angeles. Cutia era împodobită cu o husă de mătase albastră, încheiată cu nasturi în jurul ei. Nonna a pus rămăşiţele lui Saro pe masă, lângă lumânare. Lumina din cameră părea să slăbească odată cu mulţimea care se aduna. Intrau din ce în ce mai mulţi oameni, acoperind până şi razele care pătrundeau prin uşa deschisă. Am observat că scaunele şi canapeaua fuseseră împinse spre marginea încăperii. Erau aşezate în aşa fel încât să înconjoare masa, care nici ea nu se afla la locul ei obişnuit. Nonna s-a aşezat pe scaunul aflat cel mai aproape de masă, cel mai aproape de Saro. Mi-a spus să mă aşez lângă ea. Zoela mi s-a ghemuit în poală. Am auzit pe cineva de la marginea camerei spunând la un telefon mobil:

— *Chiama il prete. È l’ora.*

A venit vremea să chemi preotul.

În următoarele treizeci de minute, camera s-a umplut de şi mai mulţi oameni. Unii au stat puţin, alţii au rămas. Cei mai în vârstă s-au aşezat pe scaune, cei mai tineri, în picioare. Uşa a rămas deschisă. Doar perdeaua din dantelă ne apăra de lumea de afară, de ceea ce se afla dincolo de jalea noastră colectivă. Nu mai văzusem niciodată un

priveghi sicilian. Doar auzisem despre ele de la Saro. Îmi povestise că mortul era expus în sufrageria casei. Vărul lui Saro, Giacchino, este tâmplarul satului şi cel care fabrică sicriele. Îşi depozitează stocul de zece, doisprezece coşciuge în casa vecină cu a Nonnei. Aşa că, de obicei, ea află prima cine a mai murit prin sat, fiindcă îl aude pe Giacchino descuind uşa de la depozitul său cu o cheie mare. Ia un sicriu de acolo şi îl duce la familia îndoliată. Corpul este aşezat înăuntru de către rudele mortului, după care începe ritualul jelirii. Pe vremuri, acesta ţinea de multe ori toată noaptea. La ivirea zorilor, trupul este dus la biserică pentru slujbă, apoi este purtat pe străzi până la cimitirul de la marginea satului. Oamenii ies în faţa caselor ca să privească trecerea cortegiului.

În timp ce stăteam acolo, am început să-mi dau seama că nu doar asistam la un priveghi sicilian, ci mă aflam chiar în centrul acestuia. Desigur, ştiam că a doua zi urma să ducem cenuşa lui Saro la cimitir. Însă nu aveam de unde să ştiu că atât de mulţi vecini şi rude apropiate aveau să vină în sufrageria Nonnei să-i aducă un ultim omagiu, să spună o rugăciune şi să ne transmită nouă, copilului lui Saro şi mie, proaspăta lui văduvă, condoleanţe, chiar atunci. Îmi imaginasem că după o zi de călătorie voi ajunge acasă la soacra mea şi voi putea să mă odihnesc. Că vom sta singure, doar noi două. Să mâncăm, să plângem, să vorbim, aşa cum mai făcuserăm şi altădată. Însă acum murise un fiu şi un soţ. Nimic nu mai era normal.

În mijlocul tuturor acestor oameni, soacra mea rămăsese aşezată. Recita rozariul, cu o voce pe care doar ea o putea auzi, şi se legăna. Mai erau şi alte femei, şi tinere, şi bătrâne, care făceau la fel. Formau un fel de cor al rugăciunii. Oamenii veneau şi o sărutau pe amândoi obrajii. Îi prezentau condoleanţe. Ea nu se ridica. Nu ridica

nici măcar privirea. Nu se oprea din rugăciune. Niciuna dintre ele nu a făcut-o. Nici verişoarele ei, nici cumnata mea, Franca, nici văduvele şi soţiile de pe Via Gramsci.

Preotul a sosit după mai puţin de o jumătate de oră. A început şi el să se roage. Rugăciunile sale însemnau că începuse jelirea oficială. Bocetele, lacrimile, toate formau un cântec strident şi totodată gutural, muzica pierderii, ceva ce părea să vină dintr-o lume străveche. Zoela se legăna în poala mea, pe jumătate adormită. Corpul mi se zguduia încetişor. Plângeam lacrimi noi, lacrimi pe care nu le plânsesem niciodată în L.A. Lacrimi care nu îşi putuseră găsi drumul până la mine decât în Sicilia. Şi pe măsură ce intensitatea jelaniei se transforma într-un fel de transă, de parcă ceream socoteală acum pentru toate pierderile din toate timpurile, am simţit că voiam să mă prăbuşesc acolo. Voiam să mă întind pe podea. Voiam să urlu din toţi rărunchii. Voiam să alerg nebuneşte pe străzi. Soţul meu era mort.

Însă am rămas aşezată acolo, cu Zoela în braţe, nesigură de felul în care decurgea acest ritual de doliu. Nu fusesem niciodată împreună cu Saro la vreo înmormântare în Sicilia. La nunţi, da. La înmormântări, nu. Am început să privesc cu atenţie cutia cu cenuşă de pe masă, ca şi cum totul ar fi fost o mare eroare. Nu avea cum să fie mort în două locuri, în două realităţi deodată. Mintea mea îmi spunea că avea să coboare scările dintr-o clipă în alta, să vadă scena asta şi să-mi spună cum trebuie să se poarte o tânără văduvă siciliană. Să mă înveţe protocolul. Sau poate că avea să coboare şi să-mi spună: „Ce-i cu toate astea? Şterge-ţi lacrimile! Aici sunt”. Am fi zâmbit amândoi şi ne-am fi dus să facem o lungă plimbare prin împrejurimi. Mi-ar fi arătat duzii, era sezonul lor. Dar nimic din toate acestea nu s-a întâmplat.

Am tras-o pe Zoela mai aproape de mine şi am strâns în palmă medalionul de la gât. În el aveam propria mea legătură cu Saro. Attica îmi dăruise un medalion, iar eu pusesem în el puţină cenuşă de-a lui Saro, să o port cu mine mereu. Fusese un gest sacru, ca între surori.

Terapeuta mă sfătuise să iau puţină cenuşă şi să o împrăştii în privat în Sicilia. Ştia că această călătorie îmi provoca o puternică anxietate. Mi-a sugerat să fac ceva care să fie doar între mine şi Saro. După acea şedinţă cu ea, visasem că mă aflam într-o livadă împreună cu Saro. A doua zi, m-a sunat o prietenă să-mi spună că şi ea îl visase pe Saro. Mâncau caise, în visul ei. Aşa că am făcut o legătură între sfaturile terapeutei şi visele noastre şi am ajuns la concluzia că ar trebui să împrăştii nişte cenuşă sub un cais dintr-un loc pe care mi-l arătase Saro cândva, anul trecut. Şi de aceea îi împărţisem cenuşa în trei: o parte pentru înmormântarea din L.A., una pentru mama lui şi una pentru ceremonia mea personală.

În timp ce stăteam în casa soacrei mele, ascultând rugăciunile catolice, atât de asemănătoare cu cele din lumea arabă sau iudaică, am ştiut că acel moment era pentru mama lui Saro, pentru sora lui, pentru vecinii şi verii lui. Era momentul unui oraş de sicilieni care îl pierduseră pe unul de-ai lor. Noi avuseserăm comemorarea noastră, acea celebrare a vieţii, din Los Angeles. Aceasta era înmormântarea pe care soacra mea aşteptase să i-o poată face fiului ei. Am îmbrăţişat-o mai strâns pe Zoela, copleşită de sunetele din jurul meu, de vocea colectivă, de corul sfâşietor al jelaniilor care se ridicau până sus, la căpriori.

***

Chiar înainte de primele semne ale dimineţii, m-am trezit la etaj, în patul matrimonial al părinţilor lui Saro.

Cele dintâi raze de soare s-au strecurat timide printre obloanele de la etaj. În depărtare se auzeau clopotele de la gâtul oilor. Probabil un păstor care îşi mâna turma la vale. Zoela dormea lângă mine.

De jos se auzeau zgomotele uşoare şi familiare ale coregrafiei Nonnei prin bucătărie. Ştiam că era trează de ceva vreme. Voia să rămână singură cu fiul ei în încăperea în care ea însăşi se născuse. Trebuia să facă asta înainte ca o parte a maternităţii ei să fie îngropată pentru totdeauna. Şi cu siguranţă că pregătise deja şi sosul pentru pastele de la masa noastră de prânz.

Cu o seară în urmă, îmi spusese că trebuia să ne sculăm devreme, să ajungem la slujba de la ora şapte dimineaţa. Apoi aveam să ne ducem la cimitir la ora opt, pentru o ceremonie privată, ţinută înainte ca acesta să se deschidă pentru ceilalţi săteni. Ultimul detaliu, „înainte să se deschidă”, era important, pentru că prin aceste locuri era foarte neobişnuit să îngropi cenuşă. Nonna nu voia să atragă prea mult atenţia. Franca ceruse ajutorul primăriei, ca să se poată descurca cu toată hârţogăraia de la consulatul italian. Aceasta trebuia să fie completată exact după specificaţiile italiene ca să pot transporta şi înmormânta cenuşa lui aici. Dincolo de ocean, avusesem şi eu parte de numeroase conversaţii şi e-mailuri schimbate între noi, în care îi spuneam că aveam nevoie de o adresă şi de un număr pentru mormânt, pe care ea nu avea cum să mi le furnizeze, deoarece cimitirul din Aliminusa se afla pe o stradă fără niciun nume oficial, undeva dincolo de capătul satului. Era un lucru obişnuit în Sicilia profundă ca acele cimitire, care datau de pe vremea grecilor şi a arabilor, să fie aşezate undeva în afara localităţilor, deseori la capătul unui drumeag vântos, printre dealuri. Oamenii care locuiau acolo ştiau unde se află, iar asta era

tot ce conta. Străinii nu erau îngropaţi aici. Şi doar un străin ar fi avut nevoie de un nume de stradă.

Şi, pentru ca lucrurile să fie încă şi mai complicate, când a murit Saro nu exista niciun mormânt disponibil, în care să-i poată fi depusă cenuşa. Construcţia cimitirului fusese întreruptă din cauza crizei economice sau poate că fusese o influenţă indirectă a Mafiei. Parcelele neocupate fuseseră toate luate, cumpărate în avans de către familiile înstărite, cu generaţii întregi de morţi înainte. Familia lui Saro nu avea niciun mormânt gol. Şi nu era singura familie din sat care se găsea în această situaţie dificilă. Aşa că se împământenise o nouă practică în zonă: oamenii începuseră să „împrumute" morminte familiilor care aveau nevoie, cu promisiunea ca în viitor, când avea să se ivească un loc liber, rămăşiţele pământeşti să fie mutate în cripta cea nouă. Sau cel puţin aşa mi se explicase mie pe când mă aflam în L.A. şi încercam să descurc toate iţele şi să completez cum trebuie hârtiile necesare pentru călătorie. Părea ceva suprarealist, exact genul de şmecherie birocratică tipic italiană, care făcuse din această ţară subiectul multor bancuri.

Nu voiam să am nicio problemă cu transportul cenuşii lui Saro în Italia. Fusesem deosebit de meticuloasă cu pregătirile. Poate că hipervigilenţa mea se trăgea dintr-o copilărie petrecută cu nişte părinţi care mă învăţaseră cum să evit confruntările cu autorităţile. Iar ca adult, avusesem deja unele experienţe legate de faptul că eram o femeie de o anumită culoare şi vârstă, care călătorea la Roma. Fusesem deseori suspectată. Arătată cu degetul de carabinieri şi de poliţia de la serviciul pentru imigrări, şi nu doar o dată. Mă potriveam cu profilul în continuă schimbare al imigraţiei europene. Puteam să fiu o femeie din Maroc, Cuba, Etiopia sau Brazilia, în funcţie de angajatul neras care se uita la mine sau de ameninţarea

majoră din acea zi. De-a lungul anilor, învăţasem să stau aproape de Saro pe coridoarele de la preluarea bagajelor şi de la Imigrări. Învăţasem să-mi ţin paşaportul american la vedere, astfel încât să nu existe riscul vreunor incidente nedorite, care să ne întârzie şi să ne pună în pericol zborurile de legătură.

În situaţia de acum, când duceam cu mine cenuşa lui Saro având-o alături pe Zoela, nu trebuia să existe nici umbra vreunui risc. Înainte de plecare am avut coşmaruri în care eram oprită şi percheziţionată, iar cenuşa lui Saro era reţinută sau, şi mai rău, confiscată de faţă cu Zoela, doar pentru că uitasem să bifez cine ştie ce căsuţă de pe un formular birocratic. Ieşea complet din discuţie să pornesc la drum cu o cutie plină cu cenuşă, fără să completez toate actele necesare. În plus, legislaţia italiană interzicea ferm transportul clandestin de rămăşiţe umane. Cenuşa trebuia să aibă, obligatoriu, propriile ei acte de voiaj.

Tot acel proces fusese un antrenament epopeic pentru nebunia administrativă italienească. Nu mai vorbesc despre costuri, echivalentul taxei la şcoala privată pentru trei luni. Trebuia să am două certificate de deces (englez şi italian), o adeverinţă de la casa funerară, documentele de călătorie şi certificatele de naştere, toate traduse în italiană şi apoi autorizate cu o apostilă, după care ştampilate din nou de guvernul italian. Fiecare foaie de hârtie şi fiecare semnătură necesita un onorariu şi o taxă. M-am gândit de mai multe ori că, dacă Saro ar fi ştiut cât stres şi câţi bani avea să mă coste să-i duc cenuşa în Italia, mi-ar fi spus să o arunc pur şi simplu în Pacific şi gata. Dar nu îmi spusese asta. *Duceţi o parte din mine în Sicilia.*

Dacă nu m-ar fi rugat să-i duc cenuşa în Sicilia, nu ştiu dacă aş fi făcut-o. Poate că aş fi împrăştiat-o pe fâşia

noastră preferată de plajă din Santa Barbara, în locul în care merseserăm de atâtea ori ca să-i ridic moralul în timpul anilor săi de tratament.

Zoela s-a trezit încet şi şi-a întins trupuşorul subţire, lipit de al meu.

— Scumpa mea. Mami se duce în curând la biserică şi apoi la cimitir, cu cenuşa lui Babbo.

Am realizat că vorbeam despre mine la persoana a treia.

În sufletul meu, speram că Zoela nu va vrea să vină. Eram extenuată după orele de zbor şi drumul sinuos cu maşina până acasă la Saro. Nu mă vedeam în stare să fiu o mamă grijulie în timpul slujbei religioase. Şi apoi era clar că va trebui să o duc în braţe pe străzile pietruite ale satului, până la cimitir. Zoela avea să fie şi ea obosită şi copleşită. A fi mamă presupune nişte obligaţii. Iar în dimineaţa aceea în mine existau doar două roluri: cel de soţie îndoliată şi cel de noră străină.

— Pot să o văd? m-a întrebat ea ştergându-şi ochii încă somnoroşi.

— Ce să vezi?

— Să văd cenuşa.

La întrebarea asta nu mă aşteptasem. M-am ridicat în capul oaselor şi mi-am lăsat picioarele pe pardoseala de marmură.

— Scumpa mea, e jos, în cutia albastră de pe masă. Ai văzut-o.

Începuse să se simtă mirosul de cafea din espresorul pus pe plită jos în bucătărie.

— Hai să mâncăm ceva.

Schimbam subiectul, metoda mea preferată de parenting.

— Dar vreau să o văd. Vreau să văd ce e înăuntru.

Se ridicase în capul oaselor în pat, cu ochii bine deschişi acum şi cu un aer hotărât. După expresia de pe faţa ei, îmi dădeam seama că era pe punctul de a izbucni în plâns.

— Vreau să-l văd pe Babbo.

De luni întregi cerea să-l vadă pe tatăl ei. Moartea lui, faptul că pur şi simplu nu mai exista, erau lucruri de neconceput pentru mintea ei tânără. Când am vorbit despre moartea lui, şi-a adus aminte de momentul în care a trebuit să-şi ia rămas-bun de la el, de slujba de comemorare. Când am încercat să-i explic că doar trupul lui s-a dus, dar spiritul îi va rămâne alături de noi pentru totdeauna, a refuzat să accepte. Ura această lume nouă, în care tatăl ei îi era inaccesibil fizic, dar, cumva, se afla încă lângă ea, într-o formă invizibilă. La şapte ani, lua cuvintele extrem de literal. Invizibil însemna că nu există, punct. Copilul meu, care încă nu intrase în clasa a doua, dăduse cu capul de marele mister în privinţa căruia oamenii şi-au pus întrebări încă din negura timpurilor: *unde* naiba ne ducem când murim?

Deopotrivă intuitivă şi precisă în dorinţele ei, Zoela era acelaşi copil care, la trei zile după moartea tatălui ei, îmi spusese că se săturase de o casă plină de adulţi îndureraţi.

— Toţi vin aici pentru tine. Era tatăl meu. De ce nu vin şi pentru mine?

Veniseră. Familia şi prietenii se comportaseră în felul lor de adulţi, ducându-se să vadă ce face, aducându-i jucării şi alte daruri, apoi ieşind din camera ei şi venind să stea cu mine. Trei zile petrecute astfel fuseseră suficiente pentru ca ea să observe tiparul şi să-mi atragă atenţia. *Vreau să-i văd şi pe prietenii mei.* Doar trei zile şi deja îmi arăta de ce anume avea ea nevoie.

A doua zi, am invitat la noi cinci prieteni de-ai ei. S-au jucat. I-au scris mesaje lui Saro, la cererea ei. Au făcut artă în camera în care murise el. Au pus flori lângă candela pe

care o ţineam mereu aprinsă. Au cântat, au dansat. Cu alte cuvinte, fiica mea şi-a organizat propriul priveghi, în stilul ei, de elev de şcoală primară.

— Nu poţi vedea cenuşa. Este într-o cutie sigilată. Nu poate fi deschisă.

Ştiam că nu era adevărat, dar trebuia să-i dau un motiv concret pentru care mintea ei să nu mai încerce să găsească o rezolvare. Adevăratul motiv, şi anume că aş fi preferat să înghit cuie decât să deschid cutia pe masa bunicii ei, era prea agresiv pentru un copil cu temperamentul Zoelei.

Şi cum lacrimile ei se pregăteau să-şi facă debutul sicilian, am adăugat:

— Dar am puţină cenuşă aici, în medalion. O poţi vedea pe aceasta.

Am rămas în pat câteva minute uitându-ne în interiorul medalionului. Pe o parte era o fotografie micuţă de-a lui Saro, decupată dintr-o poză mai mare, pe cealaltă parte era un săculeţ din plastic pe care îl legasem de pandantivul în formă de inimă. Şi am stat aşa până când am auzit-o pe Nonna strigând de jos:

— *Tembi, sei sveglia? Caffè è pronto.*

„Tembi, te-ai trezit? Cafeaua e gata.”

O oră şi jumătate mai târziu, treceam pragul din bucătăria Nonnei în stradă, ca să mergem la biserică. Zoela alesese până la urmă să rămână acasă, cu verişoara ei adolescentă, Laura. De fapt, se culcase la loc, iar eu speram că va dormi până aveam să ne întoarcem noi.

***

În dimineaţa aceea, căldura părea să lovească mai hotărâtă ca oricând. Am mers încet, la braţ cu soacra mea, până la capătul străzii ei, apoi am ieşit pe drumul principal, care este singura intrare şi ieşire din localitate. Ea ţinea

cenuşa lui Saro, iar când am trecut prin faţa brutarului şi a producătorului de brânză m-a tras mai aproape de ea. În prăvăliile acelea urma să ne aştepte, la întoarcere, pâine şi brânză făcute pentru noi. Nu ştiam ce anume pregătise pentru masă, dar cu siguranţă aveam să mâncăm ceva special pentru înmormântări. Ceva care să ne aducă alinare şi să fie uşor de digerat. Genul de mâncare care să-ţi dea puterea să mergi mai departe.

Am trecut pe lângă şiruri lungi de rufe întinse la uscat şi străzi pietruite, acoperite de excremente de oaie. Poştaşul a sprintat pe lângă noi, călare pe Vespa lui, îndreptându-se către următorul sat, înainte de a se întoarce în cerc spre Aliminusa pe drumul de la poalele dealurilor de pe coastă. În timp ce traversam *piazza*, singurul scuar din oraş, am auzit în depărtare un vânzător de fructe ambulant care îşi lăuda tare marfa, într-un dialect răguşit, prin difuzorul aflat deasupra cabinei camionetei sale: *Pomodori e pesche, freschi, freschi, buoni, buoni!* Roşii şi piersici, proaspete şi de neratat, după părerea lui. Uşa farmaciei era descuiată. La măcelar se înfiinţase deja primul client, un bătrân cu o *coppola* pe cap, care îşi stinsese ţigara înainte de a intra.

Nonna şi cu mine am urcat treptele de marmură, largi şi netede, ale bisericii şi am intrat în sacristia întunecată. De-a lungul celor zece minute de mers, ne susţinuserăm una pe cealaltă. Înăuntru, erau oameni care ne aşteptau. Nonna s-a desprins de mine ca să-i dea preotului cenuşa şi apoi s-a aşezat în cea mai apropiată strană de altar. M-am dus şi eu lângă ea. Deasupra noastră se înălţa o statuie a Sfintei Ana, mama Mariei şi patroana satului.

Aplecat deasupra cutiei cu cenuşă, preotul a ţinut o scurtă slujbă. A stropit-o cu agheasmă, apoi a vorbit despre Nonna şi despre puterea ei de a rezista bolii prin care trecuse Saro. S-a rugat pentru mine şi pentru Zoela. Mă luptam din greu cu oboseala şi cu diferenţa de fus orar,

pentru a mă putea concentra la cuvintele lui. Ştiam că, dacă reuşeam să mă concentrez asupra unui singur lucru, aveam să trec cu bine de acest moment. Însă nu simţeam decât dorinţa intensă de a-l avea pe Saro lângă mine, în strană. Aşa că mi-am plecat capul şi mi-am fixat privirea pe masa pe care preotul îi aşezase cenuşa. O masă mică şi modestă, cu un acoperământ bogat ornamentat. Nu mi-am luat ochii de la ea până când nu m-a prins soacra mea de mână, fiindcă venise timpul să plecăm.

Am ieşit din biserică, am coborât treptele albe cu striaţii şi am urcat în maşina lui Cosimo, care ne aştepta. Era mai bine aşa, pentru că la întoarcere evitam să coborâm pe jos panta abruptă şi nici nu riscam să ne întâlnim cu localnicii, care de-acum cu siguranţă ieşiseră prin sat. La cimitir, îngrijitorul ne aştepta cu cheia, pentru a ne descuia poarta.

În dreptul arcadei care ducea spre aleea principală, adia uşor vântul. Eram un mic grup de oameni îndoliaţi: Nonna, Franca, Cosimo, doi veri, doi prieteni din copilărie, un prieten pictor dintr-un orăşel din apropiere, care îl cunoscuse pe Saro la vârsta adultă, preotul şi îngrijitorul cimitirului.

Pe tot parcursul ceremoniei am rămas sprijinită de un chiparos. Aveam nevoie să fiu susţinută de ceva cu rădăcini adânci. În frunzişul de deasupra mea se adunaseră păsări, ca şi cum ar fi vrut să privească de sus această dramă umană sau poate că doar îşi căutau un adăpost pe aleile cu cavouri. Oricum ar fi stat lucrurile, măcar puteam să mă concentrez asupra lor. Am simţit că încep să plutesc deasupra corpului meu, pe cer, alături de ele. Să rămân prezentă în el ar fi însemnat să-mi simt slăbiciunea din picioare, durerea din şolduri, să rezist ameţelii care ameninţa să mă arunce pe pietrişul aleii. Corpul meu era un loc îngrozitor, plin de frică şi de

nesiguranţă. Aşa că m-am ridicat deasupra lui. Şi am ascultat.

Am ascultat ce a spus la început preotul – alte cuvinte, alte rugăciuni. Apoi am ascultat vorbele lui Vincenzo, pictorul, care fusese prieten apropiat şi cu mentorul lui Saro, Giuseppe „Pino" Battaglia, un cunoscut poet sicilian. Vincenzo a început să citească versurile lui Pino ca pe o chemare la rugăciune. Era un poem pentru Saro, însă ascultându-l mi-am închipuit că, de fapt, era pentru mine.

Il mio nome
è aria, il vento
che soffia.
Ora io vivo ancora in campagna

Numele meu
este aerul, vântul
care suflă.
Acum locuiesc din nou la ţară.

Poezia avea să mă salveze. Era mai reală şi mai stabilă decât propriul meu trup. Şi în acel moment mi-am dat seama de ce mă întorsesem aici, pe această insulă de piatră: aveam nevoie de o salvare. Îmi doream cu disperare, chiar şi numai pentru o clipă, să mă scutur de tristeţea aceea omniprezentă şi să-mi încarc spiritul. Poezia era iubirea, era firul care mă lega de Saro, de Sicilia şi de casa mea din L.A., unde rafturile ne erau pline de cărţile lui Pino.

Îngrijitorul a arătat spre cenuşă. Gestul lui m-a adus cu brutalitate înapoi în trup, de parcă o cracă din copacul de deasupra s-ar fi rupt şi mi-ar fi căzut în cap. M-am trezit aproape strivită sub greutatea unei bruşte conştientizări. Atunci am înţeles pentru prima dată că urma să-mi îngrop

jumătate de viaţă într-un mormânt din Sicilia. Fiecare zâmbet, fiecare bucurie, fiecare secret împărtăşit, o întreagă viaţă de năzuinţe. Le încredinţam pe toate, şi tot ce trăisem odată cu ele, unui mormânt de marmură. Martore îmi erau răgetele îndepărtate ale unui catâr, mirosul de fân proaspăt cosit, aerul plin de sarea mării – elementele ce aveau să vegheze de-acum asupra lor.

Îngrijitorul a urcat pe o scară artizanală, cioplită din lemnul unui măslin, legată cu o sfoară şi cu ceva ce părea a fi bambus uscat. M-am gândit că scara fusese probabil făcută de tatăl sau de bunicul lui pentru a putea ajunge la nivelurile superioare ale zidului cu cripte. A urcat sprinten, cu un baros în mână. Printre lacrimi am observat că purta pantaloni vechi şi uzaţi, dar scrobiţi. Ciocanul a lovit faţada de ciment, stratul care se afla între criptă şi marmura din faţă, zdrobindu-l şi împrăştiindu-l în mici fragmente pe pământul de dedesubt. Zgomotul a făcut ca păsările de deasupra mea să cârâie şi să-şi ia zborul la unison. Plecarea lor a părut să lase un gol în aerul până atunci nemişcat şi tăcut.

Am închis ochii. Cineva s-a aplecat către mine. Poate era Nonna, poate vara ei sau poate că era doar bocitoarea din sat, o prezenţă nelipsită în astfel de momente. *Tutto bene, forte stai.* E în regulă, fii tare. Cineva i-a cerut soacrei mele cenuşa. Ea i-a întins-o îngrijitorului, care coborâse câteva trepte s-o ia. Când am deschis ochii, era din nou în vârful scării şi l-am văzut aşezându-l pe Saro în spaţiul întunecat din spatele cimentului. Am observat că nu distrusese complet faţada din ciment. Făcuse cu îndemânare doar o mică deschizătură, cât să strecoare cutia înăuntru. L-am privit cu toţii în tăcere când a întins mâna după o găleată cu ciment proaspăt şi o mistrie. În câteva minute, deschizătura a dispărut. Cineva m-a tras de braţ şi mi-a şoptit că se terminase. Era timpul să

plecăm. O parte din ceea ce venisem să fac aici se încheiase. Saro fusese îngropat în Sicilia. Dar mai rămăsese ceva: să-l dăruiesc Siciliei.

În timp ce ne îndreptam sfârşiţi spre casă, mă gândeam la Zoela, care ne aştepta. Tot ce urma să se întâmple între mine şi Nonna în următoarele săptămâni avea să decidă dacă Sicilia va rămâne o parte din trecutul Zoelei sau va fi şi o parte din viitorul ei. Era evident pentru oricine că noi trei – mama, nora şi nepoata – formam o triadă a durerii şi că înotam pe uscat. Era un loc periculos din care să începem ceva. Speram că luna pe care urma să o petrecem împreună va reuşi să ne apropie, că pierderea nu ne va îndepărta una de alta. Viitorul părea fragil. Însă era prea devreme în acel moment, pe drumul dinspre cimitir, să-mi dau seama cum va fi. Tot ce îmi doream atunci, era să pun un kilometru de drum pietruit între mine şi cimitir şi să mă întorc la copilul meu. Zoela era motivul pentru care continuam să fac pas după pas înainte. Chiar şi în cea mai mare suferinţă, maternitatea mă ţinea mereu prezentă. A fost salvarea mea atunci, şi a fost încă din prima zi.

Ceva măreţ

Întotdeauna mi-am dorit să fiu mamă. Întotdeauna. În şcoala primară mă jucam cu Attica, inventând poveşti complicate în care aveam fiecare câte şase copii – trei băieţi şi trei fete. Numele lor trebuiau să înceapă toate cu aceeaşi iniţială sau să rimeze. Jocurile noastre erau pline de situaţii de un înalt dramatism şi de intrigi împrumutate cu generozitate din seriale de comedie precum *Good Times* sau *The Brady Bunch*.

Îmi vedeam rolul de mamă ca pe o serie de sarcini bine definite: să conduc casa, să pregătesc mese sofisticate, să organizez călătorii aventuroase la un pretins supermarket, unde Attica şi cu mine jucam pe rând rolul casierei cu ajutorul unui scaun întors cu picioarele în sus pe post de casă de marcat, în sufrageria bunică-mii. Luam toate alimentele pe care le găseam prin cămară şi le înşiram în sufragerie. Mă încăpăţânam să le aranjăm în funcţie de tipul mâncării: pâinea, biscuiţii şi prăjiturele la un loc, compotul de piersici, conservele de carne şi cele de fasole verde – pe pervazul ferestrei de lângă televizor.

Eram căsătorită de doi ani cu Saro când am renunţat la contraceptive şi am lăsat soarta să facă zarurile. Un an mai târziu, nu eram atât îngrijorată, cât curioasă. M-am gândit că era o sincronizare divină, dat fiind că pe atunci încercam să-mi construiesc o carieră şi mi-ar fi fost mai greu să fac asta însărcinată sau cu un copil mic.

În al patrulea an, am început să fim suficient de îngrijoraţi cât să ne facem amândoi teste de fertilitate. Rezultatele nu au fost nici sigure, nici concludente: pelvisul meu înclinat şi motilitatea scăzută a spermatozoizilor lui, datorată probabil muncii, care presupunea să stea mai mult de opt ore pe zi în picioare lângă o căldură arzătoare, reprezentau, într-adevăr, potenţiale probleme. Dar nu am fost excesiv de dezamăgiţi. Mai aveam o groază de timp. Nici măcar nu împlinisem treizeci de ani. La nevoie, puteam încerca o inseminare mai directă, cu pipeta pentru fripturi, acasă. În secret, însă, am început să caut şi informaţii despre adopţii, o idee care îmi fusese mereu dragă.

După câteva cercetări, am găsit o agenţie de adopţii fondată de două mame din nordul Californiei, care se specializase în plasamentul copiilor de culoare şi în special în adopţiile transrasiale. De fiecare dată când primeam

prin poştă unul dintre buletinele lor informative, inima îmi tresărea la vederea fotografiilor de familie pe care le conţineau. Am văzut copii de toate culorile crescuţi de familii de toate culorile şi configuraţiile. Am văzut copii crescuţi în „cămine pentru totdeauna” de către oameni care păreau suficient de curajoşi încât să rişte să iubească mult şi să îmbrăţişeze necunoscutul. Îmi închipuiam că sunt unul dintre acei oameni. Ei ştiau că există lucruri mai importante decât sângele care să sudeze o familie. Oamenii din acele pagini arătau la fel ca familia din care mă trăgeam, o multitudine de culori şi nuanţe. Arătau ca lumea pe care o ştiam şi ca familia pe care speram să o pot crea.

Cu un an înainte ca eu şi Saro să ajungem la altar, familia mea o întâmpinase cu braţele deschise pe verişoara mea, adoptată din străinătate. O priveam de la distanţă cum creştea şi ne întâlneam de sărbători sau la diverse reuniuni de familie. Vedeam bucuria din ochii părinţilor ei. Vedeam iubirea. Vedeam în ce fel se putea dezvolta o adopţie, acest proces profund deliberat. Vedeam o altă cale prin care se putea formata o familie şi eram captivată de ea.

***

— Chiar facem asta? l-am întrebat pe Saro întinzându-i un teanc de formulare.

La doi ani după prima sa diagnosticare, era în remisiune. Perspectiva întemeierii unei familii, speranţa vieţii în faţa bolii ne entuziasmau şi ne copleşeau.

— Bineînţeles că o facem. Ar putea fi cel mai bun lucru pe care l-am făcut vreodată. Trebuie să completez asta? m-a întrebat după ce a luat cererea şi s-a uitat peste ea.

— Nu, scrie-ţi răspunsurile. De ea mă voi ocupa eu, i-am răspuns.

— Şi ce facem cu istoricul medical? a întrebat el, ridicându-şi, cu subînţeles, privirea din hârtii.

De-abia mă obişnuisem să-i văd din nou culoarea măslinie a pielii şi obrajii îmbujoraţi, de când încetase să mai ia cele mai dure dintre medicamente. Însă cu vulnerabilitatea de pe chipul lui şi cu nesiguranţa care atârna mereu deasupra vieţilor noastre nu mă puteam obişnui niciodată. Îmi băgaseră frica-n oase.

— Adevărul. Întotdeauna. Spunem numai adevărul.

L-am luat în braţe şi l-am sărutat pe frunte.

Dacă voiam să devenim părinţi prin adopţie, trebuia să clădim totul doar pe adevăr. Speram să nimerim o mamă biologică la fel de dispusă să-şi dezvăluie adevărurile. Ne asumam un risc. Unul mare. Voiam să ne vadă aşa cum eram, în ciuda bolii. Să vadă că eram oameni profund îndrăgostiţi unul de celălalt, oameni care ştiau ce e suferinţa, care trecuseră peste ea şi care îşi doreau să devină părinţi din poziţia unora care ştiau ce contează cu adevărat.

— Trebuie să răspunzi la întrebarea: „De ce va fi Tembi o mamă grozavă?” Ce-o să spui la asta? l-am grăbit să începem, în timp ce stăteam la masa din sufragerie cu teanc de informaţii despre adopţie în faţa noastră.

— O să spun că eşti perfectă.

Nu înţelegeam nici acum cum putea fi atât de nonşalant şi fermecător în acelaşi timp. Eu puteam fi ori una, ori alta. Dualitatea lui continua să fie cel mai sexy lucru din încăpere.

— Ăsta e cel mai prostesc răspuns. Nu spune nimic. De fapt, spune ceva mai mult decât nimic. Spune că apreciezi perfecţiunea, orice o mai fi şi aia.

— Poţi să mă laşi să fac ce vreau? Te iubesc. Dacă vreau să spun că eşti perfectă, o să spun că eşti perfectă. Mama

o să ne aleagă pentru că o să vadă că ne iubim, a adăugat el întinzând mâna după pix.

— Bine, sigur, ne iubim. Dar poţi să fii un pic mai precis?

Îmi plăcea faptul că încă ne mai puteam tachina între noi. Era un semn de normalitate după atâta boală şi îmi doream să nu dispară niciodată.

— Dar tu ce ai scris despre mine? a spus el lăsând pixul jos şi întinzându-se după formularul meu.

— Că eşti unul dintre cei mai inteligenţi oameni pe care îi cunosc, că scrii poezii, că eşti generos, că felul în care găteşti aduce oamenii împreună, că ştii să cânţi blues la chitara electrică, că vorbeşti trei limbi şi citeşti în cinci. Totuşi nu am scris că obişnuiai să-l confunzi pe Kevin Bacon cu Val Kilmer, am adăugat lovindu-l uşor cu piciorul pe sub masă.

— Nu-mi vei ierta asta niciodată.

— Nu atâta vreme cât mai am suflu să vorbesc.

— Eşti sigură că nu vrei să mai încerci să rămâi gravidă? Chiar nu vreau să ratezi asta, dacă ţi-o doreşti cu adevărat.

A lăsat pentru o clipă hârtiile deoparte, în aşteptarea răspunsului meu.

Ar fi fost posibil. Îşi congelase sperma. În ziua în care primise diagnosticul, acest soţ al meu avusese cumva tăria emoţională şi mentală să iasă din biroul medicului oncolog, să conducă trei kilometri înspre Oceanul Pacific şi să treacă pragul unei bănci de spermă. Niciunul dintre noi nu scosese o vorbă tot drumul şi nici nu ne gândiserăm să facem cale întoarsă. Ne-am dus la recepţie fără nicio programare, i-am întins femeii de acolo scrisoarea medicală şi la scurt timp după asta Saro s-a făcut nevăzut în camerele din spate ale clinicii. Fusese capabil să aibă grijă de viitorul nostru chiar şi după un astfel de diagnostic, încercând să protejeze ceea ce ar fi putut să

fie. Când s-a întors, o jumătate de oră mai târziu, mi-a spus: „Nu ştiu dacă ceea ce am făcut ne oferă un viitor, dar am făcut tot ce am putut pentru asta”. Şi apoi am plecat. De atunci, plăteam o taxă lunară pentru această posibilitate de a concepe urmaşi biologici.

— Nu îmi doresc prea tare să fiu însărcinată, crede-mă. Singurul lucru pe care mi-l doresc este să fiu mamă.

Nu îmi doream să folosim acea spermă. Şi niciunul dintre noi nu era dornic să se întoarcă în cabinete medicale pentru examinări şi analize de laborator. Nu voiam să ne începem familia înconjuraţi de doctori în halate albe. În plus, Saro îmi mărturisise cu blândeţe într-o noapte că îşi făcea griji în legătură cu moştenirea lui genetică şi nu era foarte încântat de ideea de a da mână liberă sorţii, dată fiind natura necunoscută a cancerului său.

În săptămânile care au urmat, am completat teancuri peste teancuri de formulare, am fost amprentaţi, FBI-ul ne-a verificat trecutul, am obţinut autorizaţii de la poliţie, am fost intervievaţi şi am predat tot felul de situaţii financiare. Am întocmit o scrisoare pentru „Dragă mamă biologică”, în care îi promiteam că: „Vom creşte acest copil într-un cămin lipsit de prejudecăţi şi îi vom dărui toată căldura, înţelegerea şi iubirea la care are dreptul prin naştere”.

Am primit scrisori de recomandare de la prieteni. Am scris dosare unul despre celălalt, răspunzând la întrebări de genul: „Explicaţi de ce vă doriţi atât de mult să deveniţi părinţi” sau „Descrieţi-vă casa”. Am scris despre câinii noştri, despre rude, despre şcolile primare din vecinătate. Am recunoscut că era o decizie foarte greu de luat şi i-am mulţumit mamei naturale că ne oferea şansa de a-i împărtăşi cine eram noi. Şi ultimul, dar cel mai important lucru: am obţinut o scrisoare de la medicii lui Saro în care certificau faptul că boala lui era în remisiune.

Dar asta nu a fost tot. După ce am terminat lucrul la *The Bernie Mac Show* am mers direct la aeroport, pentru a pleca spre un atelier pentru părinţi preadoptivi, unde trebuia să învăţăm cum să împlinim nevoile unui nou-născut. Am schimbat scutece şi am bătut pe spate, ca să râgâie, tot felul de păpuşi, punând accent pe contactul vizual şi pe nevoia lor de afecţiune. Ni s-a spus acolo, într-o sală plină de potenţiali părinţi, că unul dintre cele mai frumoase aspecte ale adopţiilor este că tatăl se poate ocupa de copil în egală măsură cu mama, hrănindu-l şi ţinându-l în braţe la fel de mult ca şi ea, ceea ce duce la întărirea legăturii afective dintre copil şi tată. Apoi am urcat în alt avion şi m-am întors pe platouri, unde lucram la un show cu Andy Richter despre o familie cu cvintupleţi adolescenţi.

Împreună cu Saro, am participat chiar şi la un atelier în L.A. dedicat adopţiilor transrasiale, de unde am plecat cu un certificat pentru îndrăzneala noastră de a ne provoca gândirea în „chestiuni legate de rasă”, „privilegiul albilor” sau „diferenţe legate de experienţa transrasială pentru copiii de rase şi etnii diferite”. Deşi niciunul dintre noi nu avusese vreo experienţă directă în astfel de chestiuni, pentru a şti cum puteau ele să interfereze cu adopţia, am plecat de la atelier încrezători că, în calitate de cuplu interrasial şi intercultural, eram tari în ceea ce privea potenţialele aspecte interculturale ale parentingului – asta în ciuda faptului că aveam părinţi care trăiau în două ţări diferite şi care nici măcar nu puteau vorbi unii cu alţii.

Am golit micul birou de acasă în speranţa că într-o bună zi vom pune acolo un pătuţ, un balansoar şi o masă de înfăşat. Evident, am trecut în revistă şi diverse nume pentru viitorul nostru copil, fiu sau fiică. Nu conta dacă avea să fie băiat sau fată. Nici rasa nu conta. Nici dacă era o combinaţie de rase. Singurul lucru care contase fusese

să nu fim propuşi mamelor despre care se ştia că erau însărcinate cu gemeni. Eram sigură că mă pot descurca cu o groază de lucruri în viaţă, dar ştiam că nu mă pot descurca cu doi copii deodată. Apoi, am aşteptat.

***

Eram în mijlocul unei tracţiuni la un aparat Reformer în timpul orei de Pilates, când m-am uitat pe fereastra studioului aflat nu departe de casă şi l-am văzut pe Saro. Arăta radios, iar faţa îi strălucea de încântare.

— Ce naiba face tipul ăla? a întrebat instructorul eliberându-mă din inelele aparatului, în timp ce îl privea pe Saro, care venea grăbit prin parcare.

— E soţul meu, am spus, fixându-mi privirea asupra lui şi încercând să-mi dau seama ce căuta într-un loc în care nu mai venise niciodată.

Pe măsură ce rosteam cuvintele, am realizat despre ce era vorba. Copilul. Am sărit din Reformer şi am fugit la uşă, în întâmpinarea lui. Dacă aveam dreptate, însemna că lucrurile se mişcaseră rapid. Nu trecuseră decât trei luni de când porniserăm procedurile.

— S-a născut. Bebeluşul s-a născut. Avem o fetiţă, a spus el, apoi mi-a întins cheile lui. Trebuie să mergem.

— Unde să mergem? Cine a sunat? Unde... unde e fetiţa?

Undeva, în lumea asta, se afla o fetiţă care ne aştepta pe noi. Chiar se întâmplase. Şi încă repede. Eram mamă de fată.

— Unde e bebeluşul?

— La San Francisco. Mama naturală vrea să stea de vorbă cu noi. Ne-a ales, dar vrea să şi vorbească cu noi. Trebuie să vii acasă. Urmează să o sunăm peste o oră. Tu conduci.

Mi-am lăsat maşina acolo, în parcare. Primul moment al maternităţii mele s-a petrecut în faţa unui studio de Pilates din Silver Lake.

Ne-am dus acasă. Am sunat la agenţie, am primit informaţii despre mama fetiţei noastre, sănătatea copilului şi circumstanţele care au dus la această alegere. Am fost învăţaţi cum să vorbim cu o femeie care tocmai a născut: lăsaţi-o pe ea să iniţieze conversaţia. Ce să întrebăm: orice vreţi. Cum să o facem să se simtă în siguranţă: ascultaţi-o. Cum să spunem „mulţumesc”: doar vorbiţi sincer, din suflet. Ni s-a spus că discuţia avea să dureze vreo treizeci de minute, poate mai puţin. Până la urmă, apelul a durat peste o oră. Era înţeleaptă, intuitivă, cu picioarele pe pământ. M-a impresionat faptul că nu luase o decizie în privinţa familiei adoptive până nu îşi ţinuse fiica în braţe măcar pentru câteva minute. Înainte de a alege părinţi pentru copilul la care renunţa cu durere şi cu toată iubirea, a vrut să se uite în ochii lui, ştiind că avea nevoie de acel moment. Când am vorbit cu ea, am putut auzi dragoste şi speranţă în vocea ei. Am presupus că torentul sentimentelor şi al procesării raţionale avea să izbucnească de-abia ulterior. Realizam acum câtă pierdere implica un proces de adopţie. Renunţa la copilul pe care îl iubea pentru ca acesta să aibă parte de o viaţă pe care ea nu i-o putea oferi. Saro şi cu mine ne uitam tot timpul unul la celălalt, în timp ce încercam să-i răspundem la toate întrebările, chiar şi la cea care ne îngrijora cel mai mult, despre sănătatea lui. Până la urmă, ne-a spus: „Când v-am văzut, am ştiut că voi trebuia să fiţi”.

Am închis telefonul ca proaspeţi părinţi. Părinţi grăbiţi, entuziasmaţi, emoţionaţi, copleşiţi de bucurie, care îşi aruncau periuţele de dinţi într-o geantă şi se îndreptau în viteză spre Hollywood Burbank, pentru a prinde primul zbor disponibil către Oakland.

La sosire, ne-am dus direct la birourile agenţiei de adopţie, unde urma să ne întâlnim cu tânăra femeie care ne alesese drept părinţi pentru copilul său. Facilitatoarea, Karen, ne încurajase să organizăm o întâlnire faţă în faţă, conform principiilor unei adopţii deschise. Era „deschisă” în măsura în care nu era vorba de o adopţie „închisă”, ca odinioară, când niciuna dintre părţi nu ştia cine este cealaltă, iar dosarele erau sigilate. Noi adoptam un copil într-o epocă în care era de dorit ca adulţii să fie de acord să stea la aceeaşi masă. Iar acest lucru ne oferea şansa de a ne cunoaşte reciproc şi de a realiza că fiecare dintre noi era vital pentru înţelegerea de către acest copil a propriei sale origini.

Când am ajuns cu Saro, eram toată numai un tremur de emoţie. O altfel de emoţie decât cea din ziua nunţii mele sau de cea pe care o trăiam când dădeam probe pentru un film sau o emisiune de televiziune. Aceasta era o euforie fără margini. Voiam să mă dăruiesc pe deplin acestui moment. Eram conştientă că viaţa era pe cale să ia o nouă direcţie. Şi cu toate că simţeam câtă nerăbdare era în corpul meu, exista şi un calm interior, care până la urmă a preluat controlul, deoarece ştiam că tot ce se întâmpla în acele momente se datora unui fel de dreptate divină. Saro şi cu mine ne-am oprit în pragul biroului, ne-am luat de mână şi ne-am privit în ochi. Apoi, el a spus: *Andiamo*!

Primul lucru pe care l-am observat la mama naturală a Zoelei a fost frumuseţea ei incredibilă. Era izbitoare. Al doilea, a fost starea de epuizare în care se afla. Tocmai făcea cel mai dificil lucru din viaţa ei.

După care ne-am trezit că ne îmbrăţişam. Am strâns-o în braţe aşa cum faci cu cineva căruia îi mulţumeşti cu tot corpul. De parcă aş fi cunoscut-o de o viaţă. De parcă ar fi deţinut toate secretele îngrijirii acelui copil pe care amândouă îl iubeam, iar prin acea îmbrăţişare mi le-ar fi

putut transfera mie. Când ne-am desprins una din braţele celeilalte, plângeam şi zâmbeam împreună.

Saro a întrebat-o cum se simţea. Ne-am aşezat, iar Karen ne-a făcut fotografii pentru ca într-o zi să-i putem spune fiicei noastre că ne-am întâlnit, ne-am unit şi am făcut un plan care a pornit din dragostea noastră comună pentru ea. Pentru a putea împărtăşi cu ea fotografiile care au surprins-o.

Apoi, Karen ne-a explicat cine avea grijă de copil în timp ce noi ne aflam în acel birou şi începeam să ne cunoaştem. Ştiam că acest mod de a aduce familiile împreună făcea parte din misiunea agenţiei. Ori de câte ori era posibil, aceasta încerca să faciliteze întâlnirea dintre părinţii (sau părintele) biologici şi părinţii adoptivi înainte ca cei din urmă să vadă copilul. Agenţia dorea să ne întâlnim ca părinţi pentru a înţelege pe deplin că pecetluiam un pact al iubirii şi un angajament care trebuia să aibă mereu în centrul lui interesul superior al copilului. Iar din experienţa lor de douăzeci de ani ca facilitatori de adopţii, mai ştiau că pentru mama naturală era de mare ajutor să întâlnească familia adoptatoare, pentru a putea renunţa mai uşor şi a-şi începe procesul de vindecare.

I-am spus mamei biologice la ce nume ne gândiserăm pentru copil: Zoela. Nouă ne plăcuse enorm acest nume, un străvechi apelativ italian care însemna „bucată de pământ”. Ni s-a părut simbolic pentru un copil care reunise atâţia străini. Şi, în plus, era un nume care reflecta diversitatea ei biologică şi culturală. Zoela era o fetiţă afro-americană, filipineză, italiană şi chiar, a adăugat Saro, siciliană.

I-am propus apoi mamei biologice să o conducem acasă cu maşina, pentru a putea petrece mai mult timp împreună şi în afara biroului. A acceptat. Am plecat de la agenţia din Oakland ca trei persoane aflate într-o nouă

relaţie şi ne-am îndreptat spre apartamentul ei din San Francisco. Practic, nu prea aveam despre ce să facem conversaţie; între noi exista doar conştientizarea profundă că ne schimbaserăm reciproc vieţile şi că eram pe punctul de a schimba şi viaţa unui copil.

Am trecut pe lângă un sens giratoriu, apoi pe lângă un parc şi am ajuns la apartamentul ei. În copaci încă domnea o toamnă deplină. Ea a coborât din maşină, am condus-o până la uşă şi ne-am îmbrăţişat din nou. Am făcut o ultimă fotografie. În ea se vede cât de răvăşiţi eram de emoţie: ochii ei sunt roşii, iar braţul meu e atât de strâns în jurul umerilor ei, încât pare că nu aş vrea să-i mai dau drumul. Toţi trei, fiecare venind dintr-o cultură diferită, aflaţi într-un moment crucial al vieţilor noastre, de-acum schimbate fundamental. Apoi ea a s-a îndreptat spre scări şi spre o viaţă a ei în care avea să poarte, fără îndoială, povara tăcută a pierderii.

— Nu cred că pot să fac asta, i-am spus lui Saro imediat ce am intrat din nou în maşină. Nici să mă mişc nu pot, darămite să conduc.

Am început să plâng fără să pot să-mi dau seama de ce o făceam. Simţeam că, dacă mişcam maşina, dacă lăsam în urmă acel moment, dacă aş fi început să conduc, s-ar fi întâmplat ceva ce avea să ne schimbe pe toţi, pentru totdeauna. Urma să luăm în custodie un ghemuşor de iubire şi să lăsăm o mamă singură, într-o lume a suferinţei. M-am prăbuşit peste volan, paralizată de emoţii contradictorii.

Saro m-a apucat de mână:

— Fiica noastră ne aşteaptă.

— Ştiu, ştiu.

Gândul la ea, la bebeluşul pe care încă nu îl cunoscusem, cu ochi minunaţi şi părul negru, bebeluşul care venise pe lume aşteptându-ne pe noi – gândul acesta

m-a adâncit într-o şi mai mare emoţie, la fel de profundă ca tristeţea care mă încerca.

— Hai să sunăm la agenţie să le spunem ce se întâmplă, a spus Saro.

Am sunat-o pe Karen la birou şi i-am spus că mă simţeam sfâşiată de un conflict interior într-un fel complet neaşteptat şi lipsit de orice sens.

— Dar este normal, foarte normal, a spus ea cu o voce calmă şi stăpânită. S-au întâmplat multe în ultimele ore. Dar vreau să ştii că exact asta este inima adopţiei. Încearcă să ţii minte ce simţi acum. Fiindcă în miezul adopţiei se află chiar această dragoste şi această pierdere, amândouă deodată. Fetiţa ta va cunoaşte şi ea acest sentiment într-o zi. Este conştientizarea faptului că a trebuit să spună la revedere pentru a putea să spună bună ziua. Că aşa a luat naştere dragostea voastră ca familie. Ai spus la revedere, acum e timpul să-i spui bună ziua fiicei tale.

Avea dreptate. Cuvintele şi vocea ei mi-au dat claritatea şi scopul de care aveam nevoie.

Am închis telefonul şi m-am aplecat înspre Saro:

— Hai să mergem să o cunoaştem pe fetiţa noastră.

***

O mână de familii din Bay Area îşi puneau voluntar casele la dispoziţia copilaşilor care ieşeau din spital, dar ai căror părinţi încă nu ajunseseră în California, pentru a-i lua. Când am oprit maşina în faţa celei a femeii care o găzduise pe Zoela pentru o noapte, m-a inundat un nou val de adrenalină, emoţii, fluturi în stomac şi bătăi de inimă care păreau că vor să-mi spargă pieptul.

— Bine aţi venit! Intraţi! Ştiu că sunteţi nerăbdători să o vedeţi.

Femeia care ne-a deschis uşa arăta ca o combinaţie dintre Joni Mitchell şi o profesoară de studii feministe, de vârstă mijlocie, de la Wesleyan. Părul grizonant îi era despărţit de o cărare pe mijlocul capului şi era îmbrăcată cu o pereche de pantaloni reiaţi şi saboţi. Casa ei mirosea a lapte praf şi a lemn de santal. Ţinea uşa deschisă de parcă ar fi făcut asta în fiecare zi, un fel de moaşă hippie care găzduia nou-născuţi într-o fermă cocoţată pe un deal din Marin County.

Odată intraţi în casă, am văzut că avea doi copii, doi băieţi, unul alb şi unul negru, la distanţă de aproximativ un an între ei. Cel mai mare, de vreo trei ani, stătuse tot timpul în spatele mamei. Pe celălalt l-am văzut mai în spate, aşezat într-un scaun înalt pentru bebeluşi. Femeia se oprise din hrănit ca să ne răspundă la uşă. Încă mai avea o lingură în mână. Nu a pus lingura jos nici în timp ce a scos bebeluşul din scaunul lui, l-a ridicat pe un şold şi i-a spus celuilalt copil să ne arate bebeluşul. În câteva clipe, am fost conduşi pe holul casei cu o arhitectură tipică mijlocului de secol douăzeci, călcând peste jucării şi trecând pe lângă un acvariu. Apoi am ajuns la un pătuţ aşezat în colţul dormitorului principal.

Băieţelul ne-a făcut semn să ne uităm înăuntru. Şi acolo, dormind pe spate, într-o salopetă albastră şi cu o căciuliţă tricotată pe cap, se afla Zoela. Prezenţa şi spiritul ei ne-au întâmpinat în spaţiul dintre noi şi am ştiut că găsisem un nou fel de iubire. Saro i-a aruncat o privire şi a făcut un pas înapoi. S-a aşezat pe patul femeii şi a lăsat emoţia să se reverse asupra lui. Nu s-a mişcat de acolo minute în şir. Mama adoptivă s-a apropiat şi ne-a spus cât de des mânca Zoela, când devenea mofturoasă şi că era uşor s-o faci să dea aerul afară. Când Saro a luat-o în sfârşit în braţe, ea l-a prins cu hotărâre de degetul mic. Şi el îşi găsise o nouă

iubire. Cu aproape paisprezece ani înainte, în Florenţa, îmi promisese „ceva măreţ”. Şi iată-l chiar aici.

***

Maternitatea m-a transformat în cea care eram menită să devin. Zoela mi-a făurit un nou eu, m-a reconstruit. Într-o noapte, în timp ce-o ţineam în braţe ca s-o hrănesc la o oră târzie, iar ea încă nu avea patru luni, m-am speriat. Dacă ceea ce ştiam despre mine până atunci era adevărat, m-am gândit că mama care urma să devin va fi deopotrivă imperfectă şi fragilă, dar şi puternică, iar în zilele bune, binecuvântată cu străfulgerări de har şi de înţelepciune. Iar acest copil avea să mă însoţească pe acest drum.

— O să-ţi dau tot ce am mai bun în mine, oriunde şi oricând voi putea, i-am şoptit eu, cu buzele lipite de creştetul ei, zăbovind deasupra acelui punct moale al bebeluşilor care ne aminteşte de fragilitatea noii vieţi.

Odată cu maternitatea, îşi făcuse loc în viaţa mea şi orbitorul memento că nu putem scăpa de angoasa a ceea ce înseamnă să fii om. Viaţa este complexă şi tumultuoasă. Boala mă învăţase asta. Faptul că eram mamă sub ameninţarea bolii a făcut ca mesajul să devină mai clar.

În doar câteva luni, Zoela mi-a extins viziunea asupra lumii, asupra mea şi a puterilor mele. A scos la iveală o fântână nesecată de determinare şi forţă, în mine. Dar m-a făcut să mă simt şi incredibil de vulnerabilă.

— Voi face orice ca tu să fii bine pe lumea asta. Voi face tot ce pot să te scutesc de răni inutile, i-am spus pe când dormea.

Cu toate acestea, ştiam din proprie experienţă că mamele pot dezamăgi, pot răni, că îşi pot condiţiona iubirea. Ce mamă nu a făcut asta vreodată, fie în cele mai mărunte, fie în cele mai revoltătoare moduri? Şi m-am

gândit în special la anii în care mama lui Saro nu-şi văzuse copilul doar pentru că el alesese o iubire pe care ea nu o înţelegea.

În noaptea aceea, mi-am promis să fiu măcar o mamă care se străduieşte din greu să-şi lase la o parte propriile idei şi prejudecăţi, şi să văd în acest copil, a cărui mamă fusesem binecuvântată să pot ajunge, exact persoana care urma să fie. Aveam să mă duc la nunta ei, aveam să fiu acolo la naşteri şi la înmormântări.

Şi pe când o legănam să adoarmă, privind luminiţele Los Angelesului care pâlpâiau în fereastra de lângă fotoliul meu, m-am gândit la tristeţile de tot felul pe care avea să le simtă, fără nicio îndoială, cândva. Suferinţa făcea parte din viaţă. Ştiam asta. Îmi doream să pot s-o învăţ cum să fie rezistentă, cum să iubească din plin, cum să se teamă mai puţin. Cum să înfrunte durerea, fie ea provocată de alţii, fie de răni pe care şi le putea provoca singură, fără să-şi dea seama de asta. Voiam s-o învăţ că dragostea putea îmbrăca multe forme. Că uneori trebuie să ştii să renunţi, iar alteori să lupţi pentru ea. Că s-ar putea ca într-o zi să iubească pe cineva într-un fel pentru care lumea nu era pregătită. Şi că acea iubire se va obţine cu efort şi zbucium, dar, odată atinsă, ar putea fi mai măreaţă decât orice şi-ar fi putut imagina.

Pâine şi apă sărată

Şapte ani mai târziu, Zoela se juca la etaj în casa bunicii ei, uitându-se la *Pippi Şoseţica* în italiană pe un DVD player portabil, la câteva ore după ce Nonna şi cu mine lăsaserăm cenuşa tatălui ei îngropată în cimitirul local. Eu eram la parter şi o priveam pe Nonna cum se mişca prin bucătăria ei asemenea unei corăbii tăcute şi robuste care

naviga prin ape învolburate. Bucătăria, m-am gândit eu, era probabil locul în care îşi desfăcea tapiseria vieţii, scrutând fiecare fir interconectat. Din stradă se auzeau zgomotele amiezii, născându-se şi murind pe rând: lătratul unui câine, motorul unui tractor care mergea în ralanti, Emanuela strigând-o pe Assunta din capătul străzii ca să-i spună că îi luase ea pâinea de la brutar pe drumul de întoarcere de la piaţă. Sunetele erau familiare, liniştitoare şi diferite de realitatea vieţii mele din L.A., unde propria mea bucătărie devenise teribil de tăcută după moartea lui Saro. Simplul fapt de a sta în faţa aragazului îmi redeştepta suferinţa ce-mi pătrunsese până în adâncul oaselor. Însă aici, în bucătăria Nonnei, mă puteam aşeza. Puteam să observ. Puteam să-i privesc mâna îndemânatică mărunţind usturoiul proaspăt, presărând cu generozitate sarea peste sos, aşa cum făcusem şi eu odată împreună cu Saro. Puteam să simt că am pe cineva care să-mi ţină companie. O companie tăcută. Erau prea multe de spus şi niciuna dintre noi nu ştia cum s-o facă.

Am studiat cu atenţie bucătăria Nonnei. Era mică, în stil galerie: chiuveta de serviciu, chiuveta de vase şi aragazul, aliniate ca pentru defilare de-a lungul unui perete, şi corpuri laminate deasupra lor. Plăci de faianţă maro, de douăzeci pe douăzeci de centimetri, acopereau zidul din spatele lor, iar dulapuri simple, tot maro, delimitau spaţiul. Pe trei dintre plăcile de faianţă erau pictate mici imagini rurale din vremuri trecute: un bărbat făcând vin, o femeie servind familiei cina la lumina unei lămpi cu ulei şi o mamă împreună cu fiica ei spălând haine în piaţa satului. În capăt se afla un vechi cuptor de perete cu lemne, tipic pentru începutul secolului trecut. Fusese folosit pe tot parcursul copilăriei Nonnei. Mama ei copsese în fiecare zi pâine în el. Era locul în care îşi fierbeau apa pentru paste. Acum,

Nonna arunca în pântecele lui gunoiul de compost, printr-o uşă neagră de fier forjat, prevăzută cu un zăvor.

În celălalt capăt al bucătăriei se afla singura baie a casei şi, lângă ea, un dulap în care se găsea frigiderul. Aici, forma se adapta funcţiei. Toate spaţiile deveniseră ceea ce erau acum pe măsură ce în sat pătrunsese modernitatea secolului douăzeci: electricitate, apă curentă, refrigerare. Obiectele casnice fuseseră aşezate unde se găsise loc şi de unde putuseră avea acces la apă. Designul fusese influenţat de acces şi necesitate şi, adesea, de momentul în care familia îşi putea permite modernizări şi achiziţii. Refrigerarea fusese ultima îmbunătăţire tehnologică care pătrunsese în casă, aşa că, atunci când familia îşi permisese un frigider, acesta fusese instalat în singurul spaţiu rămas liber. Oamenii se descurcau cu ce aveau la dispoziţie. Priveam deodată cu alţi ochi această abordare a schimbărilor structurale din viaţă.

O pierdere uriaşă are puterea de a magnetiza toate celelalte pierderi din viaţa cuiva. Începusem să-mi dau seama de asta abia în lunile care au urmat morţii lui Saro. Dispariţia lui îmi reînviase tot felul de sentimente de pierdere, inclusiv destrămarea căsniciei părinţilor mei, care, aşa cum observase terapeuta mea, se petrecuse pe când aveam şapte ani. Aceeaşi vârstă ca a fiicei mele. Se părea că părţi din mine, atât din prezent, cât şi din trecut, aveau nevoie de o consolare profundă, iar durerea le scosese la iveală, amestecându-le. Faptul că Zoela şi cu mine cunoscuserăm pierderea la aceeaşi vârstă făcea ca părţile mai tinere din mine să tânjească după stabilitate cu o intensitate mistuitoare.

Alinarea pe care mi-o oferea Nonna mi se părea ciudat de familiară. Îmi amintea de casa propriei mele bunici, din verile de după ce ai mei divorţaseră. Bunica mea maternă avusese grijă de mine şi de Attica în fiecare vară după

despărţirea lor. Eram, pe atunci, un copil în mare suferinţă din cauza destrămării familiei. Părinţii mei divorţaseră, abandonând ideea de „pentru totdeauna”, şi o porniseră pe drumuri separate. Să fim lăsate să ne petrecem primele vacanţe de vară postdivorţ la bunica noastră părea cel mai logic lucru, dat fiind că amândoi încercau să-şi reconstruiască viaţa. Bunica era pensionară, iar ca fostă educatoare dorea să poată influenţa vieţile singurelor ei nepoate. Voia să ne dăruiască ceea ce nu puteam avea acasă: stabilitate.

În copilărie o privisem de multe ori, în tăcere, pe bunică-mea Odell gătind. Încă de atunci obişnuiam să studiez atent bucătăriile şi pe femeile care le foloseau. Pe podeaua acelei bucătării mă jucasem pe când eram mititică şi tot acolo mâncasem, cocoţată pe un taburet. Era o casă modestă, din cărămidă zugrăvită în alb şi cu obloanele negre. Şi, la fel ca în casa Nonnei din Sicilia, pe uşa din faţă intrai direct în bucătărie. Construită în anii 1950, aceasta îndeplinea toate standardele americane din acele vremuri: plită cu patru ochiuri, blaturi laminate, o masă acoperită cu Formica, un frigider şi un congelator. O insulă în mijloc, cu scaune de bar pivotante, şi vedere spre sufrageria lipită de bucătărie. O cămară până-n tavan, cu o platformă rotitoare încorporată şi un raft pentru mirodenii. Bunica mea îşi depăşise condiţia de urmaşă a unor arendaşi, iar bucătăria ei stătea mărturie pentru asta.

Mama ei, străbunica mea Fannie, locuia cu două străzi mai încolo. Îmi petrecusem multe după-amiezi în casa ei, curăţând mazăre sau jucând Jacks. Ţinea o cafenea la şosea pentru „coloraţii” care călătoreau în sus şi în jos pe autostrada 59 şi pe drumurile secundare care duceau spre aşezările rurale ale negrilor, ce aveau să ajungă, în cele din urmă, oraşele din East Texas. Fannie servea plăcinte prăjite, pâinici cu lapte bătut şi pui, sifon, varză furajeră –

mâncare de bază din Sud şi din regiunea împădurită cu pini dintre Houston, Dallas şi estul Louisianei, zona aceea cu cocioabe în stil vagon, cu verande şi acoperişuri înclinate şi cu ziare fixate pe ferestre, ca să nu intre frigul iarna. O simplă briză, şi aerul se umplea ca de ninsoare de o mare de mici fulgi de vopsea albă, scorojită de pe pridvoare. Scândurile de dedesubt erau de un cenuşiu palid şi generoase în aşchii, când ţi-era lumea mai dragă. Oamenii ţineau un singur scaun la marginea verandei, un balansoar din lemn de pin, rareori două, pentru ca atunci când trecea cineva să le ofere o baniţă de porumb dulce, proaspăt cules de pe cocean. Familia mea se trăgea din acele case cu acoperişuri înclinate, din diverse mahalale aflate în acele zone, inclusiv din Nigton, Texas, unde mai multe generaţii fuseseră mai întâi sclavi, apoi arendaşi, iar, în cele din urmă, educatori. De la ei învăţasem despre mâncare ca sprijin fizic şi emoţional, cea care îi purta pe oameni pe drumurile unor vieţi greu de trăit.

În bucătăria bunicii mele am făcut primii paşi culinari. Mai întâi, am învăţat să amestec SpaghettiOs cu o lingură de lemn într-o oală de tablă. Voiam să o imit în toate. Privind în urmă, înţeleg acum că mă lăsa să „gătesc” ca să se poată ocupa ea de lucruri mai complicate. Avea grijă de mama ei, foarte bătrână, de soacră şi de soţul ei, bunicul meu, care avea Parkinson. În timp ce gătea ofta, lăsând să se prelingă din ea propriile dureri, resentimente şi pierderi. Şi le punea pe toate în mâncare, alături de zahăr şi sare, de condimente şi unt. Gătea de nevoie, dar părea să gătească şi ca o formă de autoalinare. Şi nu o deranjam. Chiar dacă eram doar un copil, ceva îmi spunea să o las în pace, să păstrez liniştea. În bucătăria ei am învăţat că aroma poate naşte iubire şi da deoparte furia, şi că ceva dulce poate îngropa securi de război şi alina suflete. „Iubirea dintr-o casă liniştită” era principiul ei călăuzitor.

***

Nonna stătea în faţa aragazului, cu spatele la mine. Toate mesele noastre începeau la fel. Punea o oală metalică pe flacăra de gaz. Am observat că acum folosea oale mai mici decât în trecut. Cea de pe aragaz prevestea paste fierte în apa adusă de apeduct din munţii Madonie. Însă azi erau mai puţine paste de făcut. Saro putea devora cu uşurinţă două boluri din orice ar fi fost gătit de mama sa. Acum, însă, eram doar eu şi Zoela.

M-am uitat la ea cum lua sare cu toate degetele odată, sare de mare, extrasă probabil din salina aflată la două ore de mers cu maşina de aici. Sarea era fină şi umedă, ca şi cum ar fi ieşit de curând din mare. A scuturat praful care îi mai rămăsese pe degete deasupra apei, ca o rugăciune nostalgică. Eram încă sub vraja cimitirului, a păsărilor, a căldurii care cerea supunere.

Nu puteam spune precis dacă Nonna măcar voia să pregătească acea mâncare. Nu puteam să disting nevoia de obligaţie – nevoia de a face ceva ca să simţi că mai trăieşti în faţa unei astfel de pierderi sau obligaţia de a hrăni oaspeţii veniţi de departe. Bănuiam că niciuna dintre noi nu era cine ştie ce înfometată în acel moment.

Dar asta am făcut. Asta se făcea în fiecare zi la amiază. Prânzul în Sicilia era sacrosanct. Era ceva de genul: *Nè tu letu, nè iu cunsulatu*. Nici tu nu eşti fericit, nici eu nu sunt împăcată. Şi totuşi urma să mâncăm.

Mă schimbasem într-o rochie de tip tunică. Nonna îşi scosese îmbrăcămintea solemnă, cămaşă şi fustă neagră, şi se îmbrăcase cu hainele de văduvă, mai simple şi mai confortabile, pe care le purta acasă. Ţinuta era aceeaşi, o cămaşă neagră şi o fustă dreaptă. Versiunea pentru acasă era mai puţin restrictivă, făcută din bumbac. La gât purta, ca de obicei, o cruce din lemn.

— Pot să te ajut la ceva?

Puneam această întrebare în bucătăria ei de aproape cincisprezece ani.

— Nu, a răspuns ea scuturând din cap.

Îi plăcea ca bucătăria să fie numai şi numai a ei.

Nu mă lăsase niciodată să gătesc în casă la ea. Nici măcar fiul ei, chef, nu avea voie să gătească acolo. Indiferent câte nopţi dormisem sub acoperişul ei, indiferent de câte ori îmi spălase sutienul şi îmi călcase lenjeria intimă, eram în continuare un musafir. Chiar dacă eram şi parte din familie. Prefera să muncească singură, în ritmul ei; nu dorea companie în timp ce gătea. Mi se întâmplase să mai trec pe-acolo, să mai discutăm una-alta, însă niciodată nu zăbovisem de la început până la sfârşit. La fel ca multe alte femei din acel sat, considera că aragazul şi timpul petrecut în faţa lui erau domeniul ei. Nici măcar să pun masa nu aveam voie.

Aşa că am ieşit afară, în stradă. Am auzit megafonul ultimului vânzător ambulant: *Susine, pere, pesche, uva!* Îşi lăuda fructele – prune, pere, piersici, struguri –, soiuri care puteau fi găsite doar în Sicilia şi rareori în supermarket. Vânzătorul avea vreo cincizeci de ani, faţa prelungă şi nerasă, era înalt şi în spate i se ghicea o mică cocoaşă. Se mândrea cu un rânjet larg, care îi dezgolea dinţii rămaşi ici şi colo, ca un domino cu multe piese lipsă. Îl vedeam de ani şi ani. Pentru mine, chipul lui era un colaj al culturilor de pe insulă: piele de un măsliniu închis, ochi albaştri, nasul grecesc al statuilor lui Apollo, totul încununat de o claie de păr negru şi creţ. Eram fascinată de sicilieni, o populaţie care, de-a lungul secolelor, se trezise supusă ba unui, ba altui conducător din Grecia, Spania, Africa de Nord şi Normandia. Sicilienii sunt o cultură eterogenă de învinşi şi învingători, oameni care reuşiseră să facă faţă amestecului, adesea dificil, de limbi, religii şi etnii diferite, şi care ajunseseră să conviețuiască împreună. În spectrul

de chipuri siciliene poţi vedea o combinaţie de trăsături africane, greceşti, arabe, evreieşti, spaniole şi normande. În urma atâtor invazii şi a secolelor de acomodare, sicilienii au ajuns să fie caracterizaţi de un scepticism deschis, care mi se pare deopotrivă deranjant şi înduioşător. Iar mâncarea lor este un amestec îmbătător de culturi, care se ciocnesc unele de altele în aceeaşi farfurie.

Negustorul şi-a oprit camioneta Piaggio în faţa casei Nonnei şi s-a aplecat în afară pe geamul din partea şoferului, cu microfonul în mână. În Sicilia există o veche tradiţie ca vânzătorii ambulanţi să-şi prezinte marfa sub formă de cântec. Saro îmi spusese odată că era probabil un obicei de pe vremea arabilor.

S-a oprit pe la mijlocul străzii, chiar în faţa mea. Era un loc bun, uşor accesibil şi femeilor care veneau din josul străzii, şi celor care veneau de sus. Era echitabil, era egalitarist. În plus, avea un megafon ieftin, care nu funcţiona prea grozav. Din acel punct al străzii se putea auzi cel mai bine. Îi puteau auzi oferta chiar şi femeile care aveau televizoare deschise, să le ţină companie în timp ce găteau. A continuat să-şi cânte marfa: prune, piersici, nectarine. Am ştiut imediat că n-avea să vândă mare lucru. Era cam târziu pentru fructe acum. Bănuiam că nu-şi va lăsa nimeni aragazele ca să verifice, să negocieze şi apoi să cumpere fructe, mai ales că multe dintre cele pe care le vindea fuseseră deja culese din livezile din apropiere de către soţii, fiii sau ginerii care îngrijeau acele pământuri. Văzusem în bucătărie la Nonna o cutie mică de lemn, plină de pere proaspete, aşezată pe blat. Fusese, probabil, adusă de cineva în timp ce noi eram la cimitir. Nu îşi încuia niciodată casa. Am presupus că perele proveneau de la ferma vărului ei, Cruciano.

Omul a coborât din cabina camionetei şi a venit spre mine.

— *Buongiorno, signora*, a zis şi mi-a întins mâna.

Îi vedeam ţărâna de sub unghii. Când i-am strâns-o, i-am simţit asprimea pielii.

— *Condoglianze per suo marito*.

„Condoleanţe pentru soţul dumitale.”

Şi deodată am simţit că vreau să mă prăbuşesc în braţele lui păroase. Se înmuiase ceva din mine. Acest sătuc îmi dădea astfel de lucruri, pe care L.A. nu ar fi putut să mi le ofere niciodată. Tipul de la băcănia din Silver Lake nu ştia că soţul meu a murit, deşi îmi făceam cumpărăturile acolo săptămânal, de ani de zile. Aici, un vânzător de fructe al cărui nume nu reuşeam să mi-l amintesc, ştia şi şi-a amintit că soţul meu murise.

— *Grazie*.

Mi s-au înmuiat deodată genunchii, iar sunetul vulnerabilităţii din vocea mea m-a surprins şi pe mine.

M-a sprijinit cu un braţ ferm, văzând cum mă aplecam într-o parte.

— *Ma che si può far? La vita e così. Si deve combattere. Punto e basta.*

„Dar ce putem face? Aşa e viaţa. Trebuie să luptăm. Asta e.”

Am dat din cap în semn de încuviinţare şi în mine s-a mai rupt ceva. În ochii mi se adunau râuri de lacrimi. El nici nu a tresărit şi nici nu şi-a întors privirea. Doar a încuviinţat şi el din cap:

— *Sì, è così.*

„Da, aşa stau lucrurile.”

Apoi a dat un pas înapoi şi s-a întors la camioneta sa cu fructe. A luat o *susina* – o prună siciliană, mică, fragedă şi ovală, de un violet care îngemăna cu mândrie nuanţe de roşu şi albastru. A pus doi pumni de prune într-o pungă şi mi-a întins-o.

— *Grazie, Salvatore*, am auzit din spatele meu.

Nu observasem că soacră-mea ieşise în pragul casei.

— *Signora, ha bisogna di qualcosa?*

Avea nevoie de ceva?

— *A posto*, a răspuns ea.

Nu avea.

Acestea fiind zise, Salvatore s-a întors la maşina lui, şi-a luat microfonul şi a început din nou să-şi cânte fructele ca pe o serenadă. După doar câteva clipe, dădea înapoi pe stradă, pe jumătate ieşit pe geamul camionetei, şi îşi aprindea o ţigară, toate în acelaşi timp. În marşarier, motorul îi pârâia.

Am intrat înapoi în casă, cu punga mea de prune.

— *Banane e Patate viene più tardi*, mi-a spus Nonna.

Vânzătorul poreclit „Banane şi Cartofi" avea să vină mai târziu. I se spunea aşa, pentru că acestea erau primele cuvinte pe care le striga pe stradă când venea să-şi vândă marfa. Speram să dorm deja când avea să vină. Dintr-odată, am simţit nevoia profundă să pun capul jos. Ar fi trebuit să dau şi ultimul strop de energie care îmi mai rămăsese ca să rezist până la prânz, înainte de a mă împletici până etaj să trag un pui de somn.

Odată întoarsă înăuntru, am văzut-o pe Nonna aranjând farfuriile pe masa din bucătărie. La micul-dejun mâncam întotdeauna acolo. Însă prânzul şi cina le luaserăm mereu, din câte îmi aduceam aminte, la masa mare, din camera alăturată. Masa era aşezată sub rama alungită a unei copii după un tablou din secolul nouăsprezece, o pictură romantică, în ulei, înfăţişându-i pe Iosif, Maria şi pruncul Iisus, care stătea în picioare, perfect drept, ca un bărbat în toată puterea cuvântului, dar având o faţă de adolescent. Îi întindea lui Iosif un buchet de crini. În fundalul puţin adânc se zăreau o vale, o câmpie, apoi munţi. Ştiam de la cursurile mele de istoria artei că florile de crin reprezentau puritatea, castitatea, inocenţa. Dar puteau reprezenta şi

învierea. Pictura îmi vorbea despre inocenţă, dar prevestea şi învierea ce urma să vină după ce inocenţa avea să se piardă. Îmi plăcuse mereu acel tablou. Romantismul lui pastoral mi se părea cea mai optimistă operă de artă din casa plină de crucifixe şi fotografii de Papi. Însă cel mai mult îmi plăcea rama lui, lucrată manual. Îmi amintea de o ramă asemănătoare, a străbunicii mele din East Texas. A ei încadra un trio format din Martin Luther King, Jr., John F. Kennedy şi Robert Kennedy. Tot un optimism romantic, dar de un alt fel. Un alt fel de pierdere. Atunci când mâncam la masa cea mare a Nonnei simţeam mereu o legătură intimă cu cealaltă viaţă, pe care o aveam la mii de kilometri depărtare. Şi m-aş fi bucurat să o simt şi acum. Dar azi, acea masă nu fusese pusă. Servea drept altar pentru candela votivă aprinsă, aşezată pe un milieu din dantelă manuală.

În bucătărie, Nonna tocmai muta o oală cu linte pe ochiul din spate. O pregătise de dimineaţă, înainte ca Zoela să se trezească şi să ceară să vadă cenuşa, iar acum o încălzea. Se simţea miros de usturoi. Ştiam că pusese şi mentă din vasul de teracotă pe care îl ţinea sub banca aflată pe trotuarul din faţa casei. Bănuiam că urma să mâncăm paste cu linte, cultivată aici. În copilărie nu mâncasem niciodată linte. De fapt, nici nu cred că am ştiut ce e lintea până la douăzeci şi cinci de ani. Saro a fost cel care m-a învăţat să o apreciez, iar mai târziu, în Sicilia, am aflat că era mai mult decât un aliment de bază. Era bogăţie şi era soartă. Din punct de vedere culinar, era consumată pentru subzistenţă, în special în vremuri de secetă sau sărăcie. Din punct de vedere cultural, se credea că aduce noroc călătorilor şi pentru Anul Nou. Dar era şi o mâncare de doliu. Lintea aduce pe masă experienţa umană în întregul ei. *Lenticchie* era alimentul la care această familie apela în căutare de subzistenţă şi de

alinare atunci când viaţa le dădea ceva ce nu mai putea fi reparat.

Am rămas acolo, cu gândurile aiurea, în liniştea împărtăşită. Fragmente de amintiri veneau în grabă şi plecau la fel de repede. La Los Angeles, devenisem obsedată să-mi amintesc totul. Aveam o frică profund înrădăcinată să nu pierd şi mai mult din Saro sub forma amintirilor uitate. Ţineam mereu un carneţel la mine pentru a rememora imagini, precum încheieturile degetelor lui atunci când apuca un cuţit. Sau felul în care îşi ştergea mai întâi partea de jos a corpului, după ce făcea duş. Hotărârea aproape patologică cu care conducea kilometri întregi ca să cumpere un exemplar tipărit al ziarului său italian preferat, *la Repubblica*, de la un chioşc de ziare de la marginea Beverly Hills-ului, pentru că tipul de acolo îi păstra mereu ultimul exemplar, fie ploaie, fie soare. Şaua nasului său în dimineaţa în care a murit. La masa Nonnei, amintirile dădeau năvală mult prea repede ca să le pot prinde. Simţeam că mi se învârte capul.

Nonna mi-a pus în faţă o farfurie, nu foarte adâncă, plină cu linte şi paste Ditalini. Pe masă se afla apă, dar nu şi vin. Vin nu era niciodată. Nonna nu era de acord cu proverbul *Mancia di sanu e vivi di malatu* – „Mănâncă cu poftă, bea cu măsură”. Ea nu bea deloc, şi nici nu băuse vreodată, în toată viaţa ei. Nici pantaloni nu purtase vreodată. Ştiam că va trebui să caut nişte vin pentru zilele ce aveau să vină.

A tăiat pâinea zilnică, o *filoncino*, un fel de franzelă mică pe care, odată aşezată la masă, s-a apucat să o înghită în tăcere, rupând din ea dumicat după dumicat, trăgând şi răsucind cu îndemânare, aşa cum se smulg fructele coapte de pe o ramură. Mai pusese şi măsline marinate, anghinare murată şi o salată de roşii cu oregano, stropită cu ulei de măsline presat de familie.

— *Chiama la picciridda*, a spus ea în sicilianã.

S-o chem pe cea micã.

M-am ridicat de pe scaunul cu şezutul din paie împletite manual şi am luat-o cãtre scãrile înguste de piatrã care duceau la etaj. Într-un fel ciudat, mã simţeam reconfortatã de pãstrarea unei simple şi nepreţuite rutine. Escaladam un munte aspru, în mijlocul necunoscutului, abandonatã în inima unei suferinţe sãlbatice. Nu puteam decât sã sper cã, luând urma firimiturilor de pâine ale rutinei familiare, aveam sã-mi gãsesc pânã la urmã drumul cãtre ieşirea din pãdure.

La etaj, Zoela era încã în pat. Renunţase la Pippi şi la DVD. Nu-mi dãdeam seama dacã era trează sau dormea. Lumina din Sicilia are un dramatism natural, în unele momente ale zilei. Aceastã luminã se proiecta acum într-un fel impresionant şi plin de forţã peste trupul mic şi subţire al Zoelei. Doar în Aliminusa vãzusem o asemenea luminã. Intra în cameră prin singura fereastrã a dormitorului mare, dar puţin mobilat. Probabil cã Zoela deschisese obloanele, ca sã le poatã fixa în cârligele lor – unul dintre amãnuntele vieţii italiene care îi plãcea la nebunie. Adusese lumina într-o cameră care rar o vedea, mai ales în acest moment al zilei. Mie şi Zoelei, întunericul din casa Nonnei ni se pãruse întotdeauna dezorientant şi reconfortant în aceeaşi mãsurã. Când i-am zãrit spatele întins pe cearşafurile uscate la soare şi apretate, mi l-am imaginat pe Saro acolo, în luminã. Îl vedeam ţinând-o în braţe.

— *Vieni, amore. È ora di mangiare. La* Nonna *ti ha fatto la pasta.*

„Vino, dragostea mea, e timpul sã mâncãm. Bunica ţi-a fãcut paste.”

Alunecam în italianã, când vorbeam cu ea, aşa cum o fãceam întotdeauna la câteva zile dupã ce ajungeam aici.

— O să ne prindă bine să mâncăm ceva.

— Du-mă tu, mi-a răspuns ea.

Nu ştiam dacă era speriată sau somnoroasă. Ştiam însă că regresiile emoţionale periodice sau de dezvoltare se numărau printre semnele suferinţei la copii. Le vedeam şi la mine, aşa că o înţelegeam perfect. Voiam să ajung la ea indiferent unde se afla acum, chiar dacă asta însemna să duc în braţe un copil de şapte ani. Însă în sufletul meu speram că nu va fi tot timpul aşa. O străfulgerare trecătoare, dar familiară de furie m-a zguduit. Pentru o fracţiune de secundă am vrut să-l omor pe Saro pentru că murise. Mă luau mereu prin surprindere astfel de momente, care apăreau cu regularitate de fiecare dată când aveam nevoie de un alt adult alături de mine, care să mă ajute. Când Zoela se trezea peste noapte, când aveam nevoie de un impuls ca să ieşim pe uşă, când voia să fie dusă în braţe.

— Sigur, dar când ajungem jos, o să mergi singură până la masă.

Ştia că atunci când ne aflam atât de departe de casă nu-i puteam refuza prea multe lucruri. Faptul că cedam nevoilor ei îmi dădea un rost ca mamă, ca persoană îndoliată şi ca fostă îngrijitoare care se confrunta cu o retragere dezorientantă după un deceniu petrecut având grijă de altcineva.

Câteva minute mai târziu, mă aşezam la masă şi începeam să devorez mâncarea din faţa noastră, care era deopotrivă o rugăciune şi un oratoriu al durerii.

— *Ma che farai nelle prossime settimane?*

Ce aveam de gând să facem în următoarele săptămâni, mă întreba Nonna în timp ce Zoela întindea mâna după o bucată de pâine. Nu mă gândisem mai departe de a ajunge aici şi a îngropa cenuşa. Restul era *tabula rasa*.

— *Non lo so*, am răspuns.

— Riposati, devi riposarti.

Trebuia să ne odihnim. Ea ştia destule despre văduvie. Aşa că am ascultat-o.

Am continuat să mâncăm. În timpul mesei, orice altceva înceta să existe.

Mâncarea ei pătrundea în mine ca o hrană mistică. Eram ca un copil care se simte alinat de confortul pe care îl oferă stabilitatea şi tradiţia – două lucruri după care tânjeam acum. Ajunsesem să mă bazez pe o femeie care amesteca într-o oală. Ne arătase o grijă statornică şi tot ce ne putea ea promite era că vom avea mereu burta plină şi ne vom odihni pe săturate. Era reţeta prin care contracara durerea emoţională profundă pe care o împărtăşeam acum toate trei: ea, eu şi Zoela. Totul era tivit cu un murmur slab de jale. Îl auzeam la fel de constant cum se aud păsările de pe cer. Părea că tot ce urma să se întâmple de acum înainte în viaţa mea depindea de împăcarea cu acel murmur.

Aveam patru săptămâni în faţă. Însemna mult timp petrecut împreună pentru trei persoane îndurerate şi o groază de emoţii impredictibile pe care trebuia să le depăşim. Nu aveam încredere în propriile mele sentimente. Şi, cu siguranţă, nu aveam încredere că vreuna dintre noi era pregătită să pună acum umărul la crearea unei noi relaţii, aşa răvăşite cum eram toate. Am luat ultima înghiţitură din fiertura de linte, cu gustul ei frust, de roade ale pământului. Părea că aveam în gură nişte pietricele mici şi plate ale făgăduinţei. Apoi m-am uitat la Zoela, care părea mulţumită pe moment, mâncând relaxată la masa bunicii ei.

Prăjitura lui Schiavelli

— Saro, treaba asta o să te distrugă.

Ţineam în mână poza unui bebeluş angelic, îmbrăcat într-o rochiţă de botez imaculată, cu un colier de aur de mărimea unuia purtat de un adult şi o cruce mare, atârnând pe corpul micuţ.

După ce Saro se mutase în America, sora lui, Franca, născuse al doilea ei copil. Un copil pe care nu îl văzuse niciodată şi pe care, după cum mergeau lucrurile, nici nu avea să-l vadă vreodată. Franca ne trimitea poze cu fetele ei, cu diverse ocazii. Dar de-abia după ce am primit fotografiile de la botezul celei de-a doua nepoate mi-am dat seama cât de disperată era situaţia.

— Sunt în regulă. O să le văd într-o bună zi, a spus el privind prin mine, apoi a întors brusc capul, ca şi cum ar fi văzut în fotografie ceva ce îi făcuse rău.

Mi-am dat seama că mariajul nostru urma să aibă de suferit, chiar dacă discret, în cazul în care nu făceam nimic să schimbăm povestea relaţiei lui Saro cu părinţii săi. Chiar dacă nu îşi respectaseră jurământul de a nu mai vorbi în veci cu el, relaţia lor se afla într-un punct mort. În doi ani se sunaseră de numai câteva ori şi doar atunci când Saro era sigur că tatăl său nu era acasă.

— Într-o bună zi când? Când o să moară cineva?

Nu mă dădeam în lături să folosesc un scenariu dramatic ca să mă fac înţeleasă.

— Nu vrei ca prima dată când îţi vei revedea părinţii să fie la o înmormântare.

— Nu o să merg la înmormântarea nimănui.

— OK, asta e cam exagerat.

— Voiam să spun că nu pot să merg la înmormântarea lor. Nu va mai fi timp. Nu poţi să ajungi de la Los Angeles la Aliminusa în douăzeci şi patru de ore.

A deşurubat capacul unei sticle de un litru de San Pellegrino şi a băut direct din ea.

— Stai, vrei să spui că ai făcut calculul ăsta? Cu orare de zbor cu tot? m-am mirat eu în timp ce aşezam fotografia la vedere în dulapul din bucătărie. Habar nu aveam.

— Bineînţeles că l-am făcut.

— Dragul meu, asta înseamnă că, dacă nu se schimbă ceva, e posibil să nu-ţi mai vezi niciodată un părinte?

— Da şi nu. Probabil. În fine, da.

A pus sticla în frigider şi a adăugat:

— Hai să nu mai vorbim despre asta.

Însă începuse să-mi placă să vorbim despre asta. Mă împăcasem, într-un fel, cu gândul că lipsiseră de la nunta noastră. Dar nu mă aşteptasem să ţină aşa mult treaba asta. Acum realizam că el se resemnase să joace această melodramă siciliană de familie până la sfârşitul ei dureros. Şi cu cât îmi dădeam seama mai bine de asta, cu atât mai mult simţeam nevoia să mă întâlnesc cu aceşti oameni. Ignoranţa era ceva ce se putea schimba. Dragostea mea pentru el, nu. Dacă ţineau neapărat să mă urască sau să mă dispreţuiască, atunci cel puţin să mă urască *pe mine*, nu doar ideea de mine. Gata. Venise vremea să ne aşezăm împreună la aceeaşi masă şi să discutăm într-un stil clasic, sicilian.

Am cumpărat două bilete către Sicilia pentru luna următoare. Am adăugat şi o excursie în Maroc, o ţară aflată de mult timp pe lista noastră de dorinţe, în cazul în care tentativa noastră de împăcare ar fi fost întâmpinată cu indiferenţă sau, şi mai rău, cu ostilitate. M-am gândit că puteam oricum să facem dragoste pe vreun covor din Fez şi să luăm trenul până la Marrakesh, să bem ceai de mentă şi să devorăm cuscus şi harissa la orice colţ de stradă. Marocul ar fi putut fi bombonica dulce, de final, pentru cazul în care Sicilia şi reconcilierea cu familia lui Saro ne-ar fi lăsat un gust prea amar.

— Mergem în Sicilia, l-am anunţat eu într-o seară.

Saro tocmai se întorsese acasă de la ultima sa slujbă la un hotel de cinci stele din Beverly Hills. Mirosul de grătar şi de friteuză a umplut camera imediat ce a închis uşa în urma lui. Saboţii albi îi erau pătaţi cu supe sau sosuri, aveau nişte picături verzi, care m-au făcut să mă gândesc imediat la un sos bechamel cu verdeaţă.

— Ce?

— Sicilia. Mergem în Sicilia, am repetat, după care am luat telefonul de pe peretele bucătăriei şi i l-am întins: Sună-ţi familia, acum, şi spune-le că venim.

Ura să fie luat prin surprindere. Dar ambuscada părea să fie singurul mod în care puteam să vorbesc cu el despre acel lucru de care nu vorbeam niciodată.

— Mai întâi şi mai întâi, acolo e şase dimineaţă acum.

Şi-a aruncat geanta şi cheile pe tejghea cu o bufnitură demonstrativă.

— Sunt fermieri, nu? Se trezesc odată cu găinile?

— Înainte de găini.

— Şi mai bine.

— T., ce faci? Închide telefonul ăla. De-abia am intrat pe uşă.

Am pus telefonul jos. A urcat în mare viteză scările noii noastre case, grăbit să facă un duş şi să scape de mine.

Am strigat după el:

— Dacă nu vrei să-i suni, măcar trimite-le din nou o scrisoare. Dar repede. Am cumpărat deja biletele.

A sunat. De data aceasta, răspunsul a fost un prompt şi direct: *Non venite al paese*. „Nu veniţi în sat.”

Am fost mai mult decât şocată. Nu există cuvânt în engleză sau italiană care să descrie hăul ce mi s-a căscat în stomac. Apoi, la fel de repede, mi-am îndreptat spinarea de parcă eram personajul lui Oprah Winfrey, Sofia, când mergea pe stradă în filmul *Culoarea purpurie*. Acele patru cuvinte, „Nu veniţi în sat”, mi-au întărit hotărârea. Familia

lui era atât de disfuncţională, încât trebuia să duc eu moara la sac. Îl iubeam atât de mult pe Saro, încât nu vedeam o alternativă. Rezistenţa lor era direct proporţională cu hotărârea mea, pe zi ce trece tot mai puternică, de a încerca să facem un fel de pace. În cele din urmă, aş fi putut accepta respingerea familiei, dacă altfel nu se putea. Dar nu aş fi putut trăi cu gândul că nu am făcut tot ce-mi stătea în puteri pentru a construi un pod înspre Sicilia şi a pune capăt acestui război.

Saro, la rândul lui, îşi făcea griji ca această călătorie să nu se dovedească a fi, de fapt, respingerea definitivă. Bănuiam că, dacă lucrurile nu ar fi mers bine, le-ar fi întors spatele alor lui, lăsându-şi în urmă tot trecutul.

Nesiguri, dar şi neabătuţi, şase săptămâni mai târziu urcam la bordul unui avion către acea veche insulă din mijlocul Mediteranei, cu speranţa că poate vom vizita Aliminusa, o aşezare formată în jurul unui avanpost arab din secolul cinci, într-o parte a lumii pe care o văzusem doar în filme precum *Naşul* şi *Bărbatul din stele*.

Tot ce ştiam despre Sicilia erau frânturi extrase din poveştile pe care mi le spusese Saro. Acolo jucase el fotbal la marginea livezilor de măslini, încălţat cu pantofii împrumutaţi de la un văr mai mare. Ai lui nu-şi permiteau să-i cumpere mai multe de o pereche o dată, aşa că maică-sa îi interzisese să şi-i strice pe-ai lui. Acolo mâncase caise din curtea bunicului. Timp de mulţi ani, satul lui se lăudase cu mai multe capete de animale decât de oameni. Bucătăria din casa lor fusese staul pentru catârul familiei până ajunsese el adolescent. Iar în copilăria lui, nu exista decât un singur televizor în tot satul. Deşi nu văzusem fotografii cu Saro copil, mi-l puteam imagina cu multă claritate, un băieţel cu genunchi noduroşi, o claie de păr des şi negru, şi o pereche de ochi căprui, pătrunzători şi curioşi. Fusese prea deştept pentru

şcoala cu o singură sală de clasă, extraordinar de sensibil şi capabil să culeagă un rând întreg de anghinare la fel de repede ca băieţii de două ori mai mari decât el. Iar noaptea, dormea cu o carte de poezie sub pat. Dar mai erau atât de multe lucruri pe care încă nu le ştiam despre el!

Saro nu îşi pusese prea multe speranţe în această călătorie. Dar mă asigurase că şi dacă nu aveam să ne întâlnim cu părinţii lui – sau dacă, şi mai rău, ne-am fi întâlnit şi nu mi-ar fi plăcut de ei – aveam să *iubesc* Sicilia. De asta era sigur. Iar eu voiam să-l cred, pentru că ştiam cât de mult ar fi însemnat pentru el să iubesc Sicilia. Aşa că i-am răspuns: „Bineînţeles”, deşi mă gândeam în sinea mea la Sicilia mai mult ca la o escală în drumul spre Maroc.

Am fost captivată, însă, chiar de la aterizare. Sicilia era foarte atrăgătoare, cu marea ei de safir, cu terenul stâncos şi arid care ne-a oferit surpriza unor câmpuri înverzite de maci.

Ne-am predat paşapoartele şi ne-am instalat într-un mic hotel de familie, pe coasta de nord, lângă Cefalù – un loc pe care urma să-l numim casă pentru următoarele zece zile. Eu, soţia americană de culoare. Saro, fiul sicilian care se însurase cu o străină care nici măcar nu se obosise să-i ia numele, legal sau social vorbind.

Hotelul Baia del Capitano a fost baza noastră, din care să depăşim problemele legate de diferenţa de fus orar şi să încercăm să construim o linie de comunicare între noi şi familia lui Saro, aflată la o distanţă de patruzeci de minute cu maşina. Restaurantul hotelului a devenit a doua noastră cameră de zi. Acolo citeam ziarele, stăteam la taclale cu personalul, mâncam împreună cu bucătarul. Mâncarea de-acolo mi s-a părut că avea gustul primordial, ca şi cum până atunci nu mâncasem decât lucruri cu gusturi

aproximative. Am devorat roşii, fenicul, sparanghel, portocale coapte, gătite, sotate şi uscate în mâncăruri picante şi în acelaşi timp delicate, complexe şi simple totodată. Insula mă prindea din ce în ce mai mult în mrejele ei, îmbucătură cu îmbucătură.

În plus, nimic nu se compară cu a vedea o nouă parte o lumii, necunoscută mie până atunci, prin ochii unui localnic. A fost sublim să o văd prin ochii şi poveştile cuiva pe care îl iubeam din tot sufletul.

Saro a devenit ghidul meu în inima acestei culturi – cultura lui, limba lui, bucătăria lui. Am început să empatizez cu acea parte din el care se lăsase copleşită de amintiri după ce văzuserăm *Cinema Paradiso* sau *Poştaşul,* două portrete cinematografice ale culturii siciliene şi insulare.

Acolo, în Sicilia, făceam dragoste la primele ore ale dimineţii pe muzica clopotelor bisericilor, după care ne ridicam grăbiţi din pat, împinşi de pofta pentru un espresso şi de plăcerea de a sta la taclale cu localnicii. Ne-am îndrăgostit şi mai profund acolo, pe măsură ce l-am văzut cu mai multă claritate pe bărbatul cu care mă căsătorisem, ca şi cum aş fi descoperit o parte din el ce rămăsese invizibilă pentru mine până în momentul în care a ajuns în contextul potrivit. A fi acasă îl făcea să fie mai el însuşi. Indiferent dacă aveam să-i întâlnesc sau nu părinţii, această călătorie ne-a legat mult mai profund unul de altul. Călătoriserăm împreună în miezul conflictului ca o echipă, riscând să fim respinşi, dar binevoitori şi cu inima deschisă. Începeam să înţeleg părţile ascunse din el, care avuseseră nevoie doar de lumina soarelui sicilian ca să poată ieşi la suprafaţă. Şi, dintr-odată, această conştientizare a făcut ca ideea unei posibile întâlniri cu familia lui să fie mai puţin importantă. Într-un mod ciudat, nu-mi mai păsa de asta. Sau cel puţin nu în felul în care

îmi imaginasem că avea să-mi pese. Călătoria mă făcuse să mă simt de parcă mă căsătoream pentru a doua oară cu Saro, dar şi cu pământul lui natal, de data asta.

Dar continuam să sper într-o întâlnire cu familia lui.

***

Operaţiunea „Reuniune de familie” s-a desfăşurat în felul următor: în fiecare dimineaţă îi lăsam vorbă Francăi, spunându-i că aveam să fim la hotel între 5 şi 7 seara, în caz că dorea cineva să coboare de pe munte şi să ne facă o vizită. Franca era disperată să-şi vadă fratele în carne şi oase. De când sosiserăm, încercase din răsputeri să negocieze o pace şi să-şi convingă tatăl să vină la hotel, împreună cu familia, să ne întâlnim. În familia lor se respectau obiceiurile patriarhatului sicilian, astfel că, dacă tatăl lui refuza să vină, nici mama sa nu putea să o facă. Iar dacă părinţii nu veneau, nici Franca nu putea veni. Încălcarea acestui vechi cod de conduită ar fi fost văzută ca un semn de lipsă de respect, un act de sfidare. Saro mi-a explicat că era un aranjament bizantin, unul care, dacă nu era tratat cu grijă, se putea sfârşi cu o linie zimţată în centrul familiei, o zonă de război cu oşti adverse de-o parte şi de alta. Giuseppe avea dreptul să dicteze acţiunile întregii familii, aşa cum făcuse cu doi ani în urmă în privinţa nunţii noastre.

Nu era niciun secret în sat că ne aflam la doar vreo patruzeci de kilometri distanţă, aşteptând răbdători într-un hotel. Se dusese vestea, aşa cum se întâmplă în localităţile mici. Mama lui Saro ceruse sfatul preotului şi vorbise despre asta cu prietenele ei apropiate. Din ce mi-a spus Saro, Franca şi mama lui „lucrau la asta”. Trebuia doar să le dăm puţin timp. De fiecare dată când încerca să-mi explice, îmi ridicam mâinile în semn de exasperare şi îi spuneam să-mi mai toarne nişte vin.

În fiecare după-amiază aşteptam aşa, bând vin, sau espresso, sau amândouă, şi trăgând de timp, doar-doar ar fi apărut cineva dornic să-i întâlnească pe fiul risipitor şi pe soţia lui americancă. Acele după-amiezi petrecute în grădină păreau de-a dreptul suprarealiste. Ne îmbrăcam frumos. Eu mă machiam şi îmi aranjam părul. Puneam la vedere cadourile pe care le aduseserăm în semn de bunăvoinţă. Apoi aşteptam, ca nişte manechine din vitrina unui magazin cu marea Mediterană în fundal, până când devenea evident că nu avea să apară nimeni.

Aveam senzaţia că trăiam într-un univers paralel. Sicilia părea un loc în care liberul arbitru individual fusese anulat şi un întreg sat trăia sub vraja unor lucruri mai puternice decât oamenii – istorie, tradiţie, teamă de represalii. Nu mai întâlnisem niciodată o cultură atât de dispusă să jure loialitate grupului în detrimentul individului. Saro tot încerca să-mi explice că aşa se păstra pacea la ei. Că familiile erau divizate pentru totdeauna când o soţie, o fiică sau un cumnat se răzvrătea faţă de capul familiei. Nicio vizită nu putea să aibă loc fără binecuvântarea acestuia. Altfel, s-ar fi iscat doar tensiune şi ranchiună, plus o mare de bârfe locale. Nu-şi dorea asta nici pentru mama, nici pentru sora lui. Aşa că am aşteptat. Iar eu mi-am ţinut gura, deşi vedeam cum planurile mele de a duce muntele la Mohamed se risipeau în vânt.

În a treia după-amiază de aşteptare, m-am uitat pe fereastra hotelului la apa de un albastru orbitor şi am clacat. M-am lăsat copleşită de toată dezamăgirea, durerea şi respingerea pe care le simţeam. Zburasem jumătate de lume doar ca să văd că nimeni nu intenţiona să facă ceea ce trebuia făcut. Că nimeni nu era dispus să-l pună pe Saro şi sentimentele lui pe primul loc. Venisem singură într-un fel de exil.

— Azi nu mai cobor în grădină, am spus eu. O să rămân în cameră. Cheamă-mă, dacă apare cineva.

— *Amore*, te rog, vino cu mine. Dacă nu vine nimeni într-un sfert de oră, ne schimbăm şi mergem la plajă. Apoi, luăm cina în lumina apusului.

— Saro, dar e complet absurd! Şi mă simt idioată că mi-am putut închipui că voi rezolva ceva. Nu pot să înţeleg locul ăsta, cultura asta şi regulile ei. Adică îmi place aici, e absolut minunat, dar urăsc toate astea.

— Eu am tot încercat să-ţi spun...

M-a luat în braţe. Când şi-a slăbit strânsoarea, i-am putut vederea suferinţa în ochi. Dar am văzut în ei şi o nouă hotărâre:

— Noi ne-am făcut datoria, am venit până aici. Alegerea le aparţine. Te iubesc. Mingea e în terenul lor acum.

Cincisprezece minute mai târziu, tot nu venise nimeni.

De-abia în a patra după-amiază am fost înştiinţaţi de către sora lui că urma să avem primii vizitatori: verii de gradul doi ai lui Saro. În următoarea zi, aveau să vină fratele tatălui său şi mătuşa lui. Durase ceva, dar Nonna şi Franca puseseră la cale un plan. În fiecare zi, mici grupuri de membri ai familiei extinse urmau să ne viziteze, punând astfel presiune pe tatăl lui Saro. Voiau să folosească psihologia inversă din Lumea Veche pentru a crea o atmosferă care să-l facă pe Giuseppe să pară în mod public un tată încăpăţânat şi nepăsător, un bărbat dispus să-şi vadă soţia plângând şi refuzând să mai participe la slujba de la biserică din cauză că îi interzicea să-şi vadă singurul fiu. Mi-a plăcut felul în care au acţionat aceste femei.

Apoi, ceva s-a schimbat. În a şaptea zi au venit Franca şi Cosimo, împreună cu fetele lor. Era un gest radical. Mi-au dat lacrimile de emoţie că, în sfârşit, o vedeam pentru prima oară. Semăna mult cu Saro, era chiar mai înaltă

decât el, cu un zâmbet radios şi ochi plini de bunătate. Aproape că m-am topit când a venit către mine şi ne-am sărutat pe amândoi obrajii. Renunţasem să mai sper că acest moment avea să aibă loc vreodată. Am admirat-o instantaneu pe această femeie care muncise pe tăcute ca să ajungem aici. Ştiam prea bine de câtă îndrăzneală dădea dovadă apărând aici, în această grădină, sub bolta de bougainvillea, ca să-şi cunoască în sfârşit cumnata. Alesese dragostea pentru fratele ei în locul unei nesfârşite loialităţi faţă de vechile obiceiuri. Iar asta era ceva eroic pentru ea.

Cu toate acestea, Giuseppe, irascibilul tată în vârstă de şaizeci şi ceva de ani al lui Saro, refuza să vină. Luase o decizie şi ţinea cu dinţii de ea. Toată povestea mustea de patos sicilian şi mă temeam sincer pentru sănătatea unui bărbat care punea atâta ardoare neobosită în renegarea propriului fiu. Dar încă făceam eforturi să mi-l umanizez în minte. Încercam să mă pun în locul lui.

Mi-am zis că, în sinea lui, trebuie să fi înţeles, sau cel puţin să se fi gândit, că dacă nu-l vedea atunci pe Saro, probabil că nu avea să-l mai vadă niciodată. America, distanţa şi o soţie străină, care făcuse tot ce îi stătuse în puteri, ar fi contribuit cu toate la asta. Undeva, în sufletul lui, trebuie să-şi fi dat seama că venind până în Sicilia îi întindeam de fapt cea mai mare ramură de măslin pe care avea să o vadă vreodată pe această insulă care nu ducea lipsă de măslini.

***

Spre sfârşitul dimineţii celei de-a opta zile, Saro a pus câteva lucruri în Fiatul pe care îl închiriaserăm şi mi-a întins cheile:

— Tu conduci. Vreau să mergem la Polizzi Generosa. Ne oprim doar când suntem prea obosiţi sau prea ameţiţi de atâta mâncare bună încât să ne mai putem întoarce.

Polizzi, mi-a spus el, era un sat de care auzise în copilărie, dar în care nu fusese niciodată. Mi s-a părut o idee bună.

O regulă nescrisă în familia noastră era ca eu să conduc şi el să mă ghideze atunci când călătoream în afara Los Angelesului, în principal pentru că eu conduceam din adolescenţă, iar el îşi luase permisul de-abia la treizeci şi cinci de ani, pe când locuia în Statele Unite. Şi mai aflaserăm că unul dintre noi era îngrozitor ca pasager: eu. Nerăbdarea şi comentariile mele îi distrăgeau mai întâi atenţia, după care îl enervau – uneori, ambele simultan. Aşa că Saro învăţase să-mi întindă cheile, iar el să se rezume la a scoate capul pe geam şi a cere indicaţii, atunci când aveam nevoie.

La două ore după ce lăsaserăm în urmă hotelul nostru de pe coastă, am ajuns în Polizzi Generosa, satul cocoţat pe coasta unui munte. Îmi scăzuse glicemia şi aveam rău de maşină, pe scurt, mă simţeam ca o epavă. Nu anticipasem nici distanţa la care se afla şi nici drumurile înguste şi abrupte, pline de pante ce îţi răscoleau stomacul în timpul coborârilor spre văile stâncoase. Era de ajuns să arunci o singură privire spre edificiile de piatră care se înălţau din prăpastia stâncoasă a muntelui pentru a înţelege imediat de ce Polizzi Generosa (nume care înseamnă „oraşul generos”) fusese un avanpost elenistic, şi mai târziu normand, de mare altitudine, strategic pentru apărare. Nici măcar după o mie de ani nu era uşor de ajuns acolo. Îţi trebuia multă tenacitate pentru asta.

După drumul parcurs cu mâinile încleştate pe volan şi multe urme de cauciuc lăsate pe traseu, am început să-l bombardez pe Saro cu tot felul de ameninţări absurde,

încheind cu promisiunea că n-o să-i fac niciodată copii dacă nu-mi găseşte imediat o trattoria cu cea mai bună mâncare locală şi cu pahare generoase din vinul casei. Nu s-a lăsat impresionat de hiperbolele şi hipoglicemia mea şi mi-a dat un răspuns indirect:

— Cândva, o să-mi mulţumeşti pentru amintirile astea.

Am continuat să mă plâng şi să-l bat la cap, încât până la urmă m-a anunţat că o să mă lase într-o trattoria, să mă calmez, în timp el o să plece la un bar local, să se uite la fotbal la televizor. Era genul de tachinare iritată proprie unor tineri căsătoriţi, rătăciţi pe o insulă deopotrivă străină şi familiară. Până la urmă, am oprit într-o parcare şi mi-am extras foamea din maşina în care abia încăpeau două persoane.

Cred că era în jur de 14:30. Ora siestei. Ora la care o localitate siciliană se transformă într-o aşezare-fantomă, cu ferestre închise şi obloane trase, din spatele cărora răzbate doar zgomotul slab al vaselor strânse înainte de odihnă.

Ne-am târât până la Pasticceria al Castello, în căutarea a două lucruri: o toaletă şi o pauză luată unul de la celălalt. Prin uşa deschisă, din interior se revărsau arome amestecate de vanilie, migdale şi zahăr. L-am lăsat pe Saro să intre primul prin perdeaua de mărgele atârnată la uşă. Indiferent cât de tare ne agasam reciproc, nu uitam că tot o femeie de culoare eram, undeva în mijlocul munţilor din Sicilia. Nu că mă aşteptam să se întâmple ceva, dar îl lăsam pe Saro să fie primul punct de contact, la fel cum mă lăsa şi el pe mine atunci când băteam drumurile lăturalnice din East Texas, către pământurile din care se trăgeau ai mei. Eram nişte oameni practici, chiar şi atunci când ne enervam.

Brutarul, şi în acelaşi timp proprietarul, Pino mi-a arătat unde era toaleta, iar Saro s-a aşezat să urmărească un

meci de fotbal la un mic televizor. Tot ce speram de la locul acela era un espresso şi, poate, indicaţii către o trattoria încă deschisă.

Saro şi Pino au început să vorbească în dialect. În câteva clipe, Saro deja îi spusese lui Pino că, deşi se născuse în Sicilia, acum locuia la Los Angeles împreună cu mine, soţia lui, care eram actriţă. Faţa patronului s-a luminat toată şi, brusc, privirea i s-a întors către mine.

— Îl ştii pe Vincent Schiavelli?

Mi se adresase într-o italiană aspră şi pripită, pe care de-abia dacă o puteam urmări. Ştiam că Schiavelli era celebru pentru rolurile sale secundare, dar remarcabile, din *Zbor deasupra unui cuib de cuci*, *Fantoma mea iubită*, *Amadeus* şi *Batman se întoarce*.

— Sigur că da. Nu îl cunosc personal, dar îl ştiu.

— Acesta este satul natal al bunicului său. Vine des pe aici. Trebuie să-i duci neapărat ceva de la mine.

Şi înainte să pot spune ceva, a dispărut în bârlogul său plin de cuptoare de patiserie, din spatele vitrinei. Saro a strigat după el:

— Bineînţeles că îi ducem.

Pino s-a întors cu o prăjitură rotundă şi plată, într-un ambalaj din carton auriu. Ne-a explicat că nu era o prăjitură oarecare, ci prăjitura tradiţională din Polizzi Generosa. O prăjitură care se putea face într-un singur fel, într-un sat care nu vedea prea mulţi vizitatori, aflat undeva departe, în munţii Siciliei. O prăjitură de care Saro nu auzise niciodată şi pe care nu o voiam, dar ştiam că avea să vină cu noi.

— Sigur, bineînţeles că i-o ducem, şi-a repetat Saro promisiunea.

Pino a împachetat prăjitura într-o hârtie roz, a legat-o cu o panglică aurie, apoi a lipit pe ea o carte de vizită cu numărul lui de telefon. N-am apucat să-i spun că n-aveam

nicio idee cum să dau de Vincent Schiavelli, că m-am şi trezit că ne îndreptam spre ieşire, cu prăjitura în braţe. I-am aruncat lui Saro o privire care spunea: „Pe bune? Sper că ştii că prăjitura asta n-o să iasă niciodată din Sicilia”. La care el mi-a răspuns, la fel de nonverbal: „Nu-ţi face griji, o duc eu”.

***

Nu ştiu ce s-a întâmplat în intervalul dintre vizita Francăi şi întoarcerea noastră de la Polizzi. Însă a doua zi – ultima noastră zi în Sicilia –, pe când ne aşezaserăm ca de obicei, dichisiţi şi pregătiţi de oaspeţi la espressoul nostru de după-amiază, în parcarea pavată cu pietriş a hotelului a oprit o maşină din care a ieşit mama lui Saro, urmată de Franca.

Copleşită de emoţia lui Saro care îşi revedea mama, nu am observat silueta masivă care mergea în spatele lor, până când nu m-a luat de mână şi mi-a zis:

— Tembi, acesta este tatăl meu.

Mă strângea atât de tare, încât aproape că m-a făcut să ţip. Apoi mi-a dat repede drumul şi a sărit de pe scaun, îndreptându-se către mama lui. Eu, însă, nu-mi puteam lua ochii de la tatăl lui.

Giuseppe reuşise să ajungă la hotelul nostru, pentru a-şi întâlni fiul, pe care nu-l mai văzuse de ani de zile, sub o boltă de bougainvillea din grădină. Am lăsat să-mi scape un: „Futu-i!”, pentru că nu ştiam pe cine să salut mai întâi şi nici măcar n-aveam idee ce-aş fi putut să spun. Până să apuc să mă adun, era deja lângă mine şi mă îmbrăţişa cordial. I-am oferit o schiţă de zâmbet.

— *Ti presento mio padre.*

Saro mi-l prezenta pe tatăl său de parcă ne-am fi aflat în sala de şedinţe a Naţiunilor Unite.

Giuseppe era mai înalt decât mi-l imaginasem, iar chipul îi era îmbătrânit de munca de-o viaţă pe câmp. Purta o pereche de pantaloni de stofă şifonaţi şi o cămaşă pentru costum sub un sacou formal. Era îmbrăcat de mers la biserică. Şi avea aceeaşi pălărie ca în poza pe care o văzusem cu el.

— *Salve*, mi-a răspuns el cu simplitate şi cu o voce aspră din cauza ţigărilor, dar şi a emoţiilor mascate.

Mama lui Saro, Croce, stătea alături de el, îmbrăcată într-o fustă de ocazie şi o bluză înfloratã. În mâini strângea o mică geantă neagră, ce nu părea să fi fost purtată prea des. S-a desprins de soţul ei şi s-a dus drept la Saro. Radia de bucurie în timp ce-l privea, copleşită de faptul că putea în sfârşit să-l strângă din nou în braţe. În acelaşi timp, pe faţa ei se putea citi şi uşurare. Aveam să aflu abia mai târziu că ea fusese cea care pusese piciorul în prag şi făcuse în aşa fel încât această întâlnire să aibă loc. În acea dimineaţă – ultima a şederii noastre în Sicilia – se trezise devreme, se îmbrăcase cu hainele cele mai bune, de duminică, îi făcuse soţului ei cafeaua, după care îl anunţase că va lua o maşină împreună cu vara ei până jos, pe coastă, să-şi vadă fiul. Îi arătase lui Giuseppe o farfurie cu paste reci şi îi spusese că e liber să facă ce vrea, să vină şi el sau să rămână acasă, dar că ea era hotărâtă să plece. N-ar fi avut pace dacă fiul ei s-ar fi întors în America fără ca ea să-l mai vadă vreodată şi fără s-o cunoască pe femeia cu care alesese să-şi împartă viaţa.

După ce s-a desprins din îmbrăţişarea lui Saro, Croce s-a întors către mine. Un zâmbet larg şi bun i s-a întins pe toată faţa. Mă aflam în faţa unei femei hotărâte, care avea acelaşi zâmbet ca soţul meu. S-a aplecat spre mine şi a spus:

— *Grazie*.

În acea seară, ne-am încheiat şederea în Sicilia cu prima noastră cină în familie, la o trattoria de la marginea şoselei, lângă ruinele greceşti de la Himera. Era un loc pe care tatăl lui şi-l putea permite cu uşurinţă şi suficient de departe de satul lor cât să nu dea naştere la alte bârfe. Am împărţit pentru prima dată aceeaşi pâine ca o fragilă familie birasială şi bilingvă din Lumea Nouă şi Lumea Veche.

Mă simţeam extraordinar de uşurată că, în sfârşit, acest lucru se întâmpla. Dar eram şi hiperconştientă de orice făceam. Eram stânjenită de italiana mea, de gesturile mele publice de afecţiune faţă de Saro, chiar şi de opţiunile mele vestimentare: blugi şi un tricou cu buricul la vedere. Am ţinut pe mine, toată cina, un sveter ca să mă acopăr. Nu mi-aş fi închipuit niciodată că avea să-mi pese de ceea ce gândeau despre mine. Dar îmi păsa.

Saro vorbea cu părinţii săi în dialect, puteam să înţeleg doar frânturi din conversaţia lor. Din când în când, se întorcea către mine, să-mi traducă. Îl ţineam de mână pe sub masă. Eu am vorbit cu Cosimo, care era aşezat vizavi de mine, despre câţi fraţi aveam, unde locuiau părinţii mei, numele emisiunilor de televiziune în care apărusem. Când nu eram ocupată să fac conversaţie cu el, mă concentram la cele două fetiţe adorabile care îmi erau nepoate. Nu avea niciuna mai mult de cinci ani, iar cu ele puteam discuta relaxată, fără să-mi fac probleme că nu foloseam timpul verbal potrivit sau că puneam un articol masculin vreunui substantiv feminin.

Cât timp a durat masa, niciunul dintre noi nu a adus vorba despre anii trecuţi. Nu a existat nicio scuză dramatică sau măcar vreun semn de regret pentru timpul pierdut. Am stat şi am mâncat pur şi simplu, purtându-ne ca şi cum relaţia noastră ar fi început abia atunci.

Eu am mâncat paste cu capere din partea locului şi un sos simplu de roşii, dar care mi-a încântat cerul gurii ca niciun altul. M-am înfruptat din *caponata* de vinete şi anghinare la grătar, presărată cu bucăţele de mentă proaspătă. La sfârşit am băut un espresso, la îndemnul socrului meu, deşi descoperisem de curând că aşa îmi distrugeam orice şansă de a mai dormi bine peste noapte. Eram hotărâtă să înlătur orice obstacole care s-ar fi putut interpune între mine şi această tentativă de a crea legături siciliene. Ba chiar am băut şi o gură din grappa de pere, deşi nu-mi plăcea. Voiam ca toată lumea să se simtă bine în jurul meu. Ştiam că n-aş putea să fiu niciodată una de-a lor, dar puteam fi genul de soţie care îşi sprijină soţul în încercarea de a repara lucrurile dintre el şi familia lui. Măcar atât am putut să fac şi eu. Iar asta mi-a dat un sentiment de triumf, de optimism, chiar. Reuşisem.

***

Întorşi acasă, am scos din valiza mea o prăjitură. Prăjitura de la Polizzi, pe care o căraserăm după noi pe trei continente. Pino ne spusese că era o prăjitură uscată, ce putea fi păstrată timp de vreo zece zile doar împachetată bine, fără a trebui să fie ţinută la rece. Ne-a asigurat că odată ajunsă în mâinile lui Vincent, la Los Angeles, acesta va şti ce să facă cu ea. Ceva despre un lichior care trebuia turnat peste ea sau în jurul ei, dat fiind că era un fel de *panforte* sau de prăjitură cu fructe americană, din care nu gustasem niciodată şi care nici nu mă tenta prea tare. Aşa se face că paznicul prăjiturii a devenit Saro, după ce eu m-am eschivat să preiau această povară suplimentară, la urcarea într-un tren în Fez. Eu o împinsesem în fundul dulapului nostru din camera de hotel din Marrakesh. Nici prin minte nu-mi trecea ca prăjitura aceea să ajungă pe pământ american. Mai ales că nu exista nicio şansă ca

renumitul actor Vincent Schiavelli să mănânce vreodată un desert adus de nişte persoane cu totul şi cu totul străine.

Abia ce ne înmânaserăm declaraţiile vamale, după aterizarea la Los Angeles, că Saro m-a şi întrebat:

— Ei, şi cum o să dai de Vincent?

Se simţea o nuanţă de provocare în întrebarea lui, de parcă el şi-ar fi făcut partea, iar acum era rândul meu.

Am lăsat să treacă două zile, după care mi-am sunat agentul să-l întreb cine îl reprezenta pe Schiavelli, înşirându-i alambicata poveste despre prăjitură şi legătura ei cu Sicilia.

După doar treizeci de minute, mi-a căzut faţa când însuşi Vincent Schiavelli ne-a sunat acasă. După alte două ore, actorul se afla în apartamentul nostru de două camere, cu toţi cei peste 1,80 metri ai lui, îmbrăcat cu o jachetă de in într-o nuanţă pastelată şi purtând o pereche de ochelari rotunzi, cu ramă metalică.

— Pică perfect, diseară am o petrecere şi prăjitura va fi un desert delicios.

Era foarte încântat de surpriză, îi sclipea bucuria în ochi, încă nevenindu-i să creadă că va putea să împărtăşească din gusturile ţinutului său ancestral cu cei mai apropiaţi prieteni. Şi de faptul că un străin făcuse efortul de a-i aduce o prăjitură.

Am povestit despre locul de baştină al lui Saro, despre când venise în State, cum ajunseserăm în posesia prăjiturii şi cum de ştiuse Pino să ne-o dea nouă. Nu am amintit despre faptul că eram şi eu actriţă, ceea ce, în lumea lui Pino, însemna că eu şi cu Victor eram cu siguranţă colegi şi ne ştiam între noi. După un sfert de oră, am făcut o poză cu Saro, Schiavelli şi Prăjitura, după care Vincent a coborât agale scara, îndreptându-se din nou spre propria-i viaţă.

Saro şi cu mine am spus povestea asta ani în şir. El o istorisea ca pe o dovadă a tenacităţii şi hotărârii ce îi

caracteriza pe conaţionalii săi. Era şi un fel de a-i învăţa pe americani ce înseamnă să te agăţi de o frântură din tine însuţi atunci când te împarţi între două culturi şi numeşti două ţări „acasă”. De fiecare dată când spunea povestea o făcea ca şi cum protagonistul nu fusese chiar el, ci „prăjitura lui Schiavelli”. Prăjitura aceea era, pentru el, firul magic ce adusese un star de la Hollywood în casa unui imigrant. Eu vedeam altfel lucrurile: acea prăjitură era exemplul perfect prin care Sicilia ştiuse să mă facă să înţeleg că acasă este un loc pe care îl purtăm în inimile noastre.

Povestea pe care o spunea mult mai rar era cea a tatălui său, a vrajbei familiale şi a exilului nostru. Era o poveste mai greu de spus pentru că fusese greu de trăit. Şi, de-a lungul vremii, legătura reînnoită cu părinţii săi a părut să fie la fel de fragilă ca o foaie de pergament lângă o lumânare. Când am ajuns, în cele din urmă, să facem o vizită în casa copilăriei lui Saro – mai întâi pentru o vacanţă, apoi pentru o nuntă în familie şi, mai târziu, pentru o primă comuniune –, şi am dormit sub acoperişul lui Croce şi al lui Giuseppe, m-am comportat ca un musafir discret, bucuros să scurteze cât se poate de mult conversaţiile şi să se îngroape cât mai adânc între paginile unei cărţi, până la sfârşitul călătoriei. I-am respectat pe părinţii lui Saro pentru schimbarea prin care avuseseră voinţa să treacă. Nu multă lume reuşeşte aşa ceva, într-o viaţă întreagă. Dar, de fapt, nici nu mă aşteptasem vreodată să ajung apropiată de ei. Maximul pe care mi-l dorisem fusese o împăcare delicată şi un respect reciproc şi civilizat. Mă aşteptam ca de acum încolo să fim anunţaţi de fiecare dată când se mai îmbolnăvea careva dintre ei. Habar nu aveam că persoanele care urmau să fie purtătoarele unor veşti îngrozitoare aveam să fim noi.

Nisip vulcanic

După două săptămâni din călătoria noastră de o lună în Sicilia – prima fără Saro – am urcat pe un feribot, cu Zoela după mine, pentru un drum de patru ore către Stromboli, o insulă vulcanică aflată în cel mai îndepărtat punct al arhipelagului sicilian. Îmi doream cu disperare să plec din Aliminusa. Amintirile aproape permanente legate de Saro – în casa Nonnei, în piaţa centrală, în barul în care îmi beam espressoul – deveniseră insuportabile. Faptul că mă aflam acolo îmi provoca o experienţă îngemănată, liniştindu-mi şi declanşându-mi pe rând durerea, ce se năpustea asupra mea în valuri mari. Două zile pe coastă şi o excursie către un grup de insuliţe îndepărtate păreau cea mai potrivită alegere pentru a-mi ostoi dorul de ducă din ce în ce mai stăruitor şi pentru a ne oferi, Zoelei şi mie, puţin răgaz în afara graniţelor micului sat.

Bănuiam că şi Nonna simţea nevoia unui răgaz de singurătate. Ne formaserăm deja o rutină cotidiană noi trei, cu mese îmbelşugate, somn pe săturate şi seri fragede petrecute pe banca din faţa casei, rememorând ceea ce pierduserăm. Stăteam de vorbă cu Nonna la cafea, în bucătărie. O urmăream cum îşi usca oreganoul proaspăt cules din grădină, apoi îl cernea cu aceeaşi sită de plastic pe care o folosea de pe vremea când Saro era la facultate la Florenţa. Vara mustea de arome şi amintiri. Iar singurele momente în care vreuna dintre noi rămânea singură erau cele în care Nonna se ducea la slujba de după-amiază.

La urcarea pe feribot se stătea la coadă pe două rânduri. Am luat-o de mână pe Zoela în timp ce traversam cheiul.

— Iubito, o să stăm înăuntru, nu pe punte. Vântul va fi puternic şi drumul până la vulcan e lung.

— Pot să mă uit la un film? m-a întrebat ea, cu mânuţele strânse pe baretele rucsăcelului din spate, aşa cum o învăţasem să stea.

— Nu, nu e ca în avion, nu sunt filme la bord. Poţi să citeşti ceva sau, şi mai bine, să tragi un pui de somn la mine în poală.

Ne aflam deja la jumătatea şederii noastre în Sicilia, iar ea încă nu îşi formase un nou tipar de somn. O afectase teribil schimbarea de fus orar. De când murise Saro, dormeam împreună. Şi la fel făceam şi la Nonna acasă. Zoela avea nevoie de asta. Şi eu aveam nevoie de asta. Peste noapte, se agăţa strâns de mine, cu tot corpul. Poate că se temea că, dacă s-ar fi mutat în cealaltă parte a patului, m-ar fi pierdut. Că aş fi putut muri şi eu în somn, ca tăticul ei. Aşa că rămânea aproape. Iar corpuşorul ei era cel care îmi dădea şi mie siguranţă. În nopţile acelea, şi eu întindeam mâna după ea la fel de mult cât se întindea şi ea după mine. Ne testam una alteia permanenţa. Dacă ar fi dormit acolo, pe feribot, ar fi însemnat că avea să fie mai puţin capricioasă la sosire şi poate că aş fi reuşit să închid şi eu puţin ochii.

În timp ce ne instalam pe locurile noastre, am simţit că aveam de-a face cu o premieră importantă, că îmi testam capacitatea de a mă întoarce la vechiul meu eu, la persoana aventuroasă care călătorise atât de mult înainte de cancer şi de toată perioada aceea de îngrijire. Încă mai exista, oare, acea persoană? O puteam trezi la viaţă? Văzusem împreună cu Saro aproape fiecare colţişor din Sicilia, însă tot mai erau câteva locuri – locuri speciale – în care visaserăm amândoi să ajungem, dar nu putuserăm face asta, din cauza bolii lui. Vizitasem Stromboli cu

douăzeci de ani în urmă, pe când eram o studentă tânără şi celibatară, însă niciodată împreună cu Saro.

Mi-am propus ca în noua mea viaţă să-i arăt Zoelei lumea. Trebuia să o fac să vadă că încă mai putem găsi sâmburi de bucurie sau de entuziasm chiar şi în mijlocul celei mai profunde suferinţe. Încă nu ştiam dacă asta era şi adevărat, dar voiam să testez ideea. Stromboli părea să fie un prim pas memorabil şi simbolic. Însă imediat ce am urcat pe vas, când motoarele s-au pornit şi elicele subacvatice ne-au pus în mişcare, mi-am dat seama că îmi făcusem nişte calcule greşite.

Anxietatea s-a năpustit peste mine ca un satâr care taie un os de pui. Nu trecuseră nici cinci minute din călătoria noastră de patru ore, că eram deja terminată de frica tuturor lucrurilor care ar fi putut să meargă prost, conştientă că mă aflam singură cu Zoela în largul mării, fără semnal la telefon până când aveam să ajungem pe insulă. Şi fără niciun plan pentru ceea ce urma să facem la sosire. Nu mai călătorisem niciodată cu ea aşa, singură. Îi pusesem în rucsăcel un plic cu date de contact pentru eventuale urgenţe, tipărit înainte de plecarea din L.A. Tot acolo mai pusesem şi copii după paşapoartele noastre din ambele ţări, în caz că am fi fost separate sau mi s-ar fi întâmplat mie ceva. Dacă s-ar fi dezlănţuit iadul, voiam să mă asigur că oamenii ar fi ştiut cui aparţinea şi pe cine să contacteze. Să ştie că fetiţa aceasta cu codiţe împletite şi piele maronie nu era singură pe lume. Pierdusem ore întregi pe internet, căutând sfaturi pentru părinţii singuri care călătoreau în străinătate. Aşa am aflat că am fi putut avea dificultăţi din pricina faptului că noi două purtam nume diferite. Aveam nevoie de acte care să dovedească legătura dintre noi, ceva care să facă legătura între numele noastre de familie diferite. Aşa că pusesem în plicul acela şi o fotografie cu noi două împreună, iar pe

lista cu contacte de urgenţă îmi adăugasem, cu cratimă, numele ei: „Locke-Gullo”. Apoi am scris acolo, cu litere îngroşate: *PADRE MORTO 2012* – TATĂ DECEDAT 2012.

Nu voiam să-i transmit şi Zoelei fricile mele, aşa că, înainte să aţipească în poala mea, i-am şoptit la ureche:

— Iubire, o să urcăm pe un vulcan şi o să vedem lava.

Apoi am închis ochii şi am încercat să mă concentrez asupra minunilor geologice de pe Stromboli, asupra amintirii pământului topit, a mării, a vântului şi a Mamei Pământ tuşind de să-şi scuipe bojocii. Dintotdeauna mă fascinaseră grandoarea şi statornicia unui vulcan în comparaţie cu fragilitatea umană. Era ceva primordial la vulcani, o vitalitate care contrasta atât de puternic cu durerea mea. Insula aceea era un adevărat magnet pentru o văduvă aventuroasă, curioasă şi creativă, ca mine. Sau cel puţin asta încercam să-mi spun.

Mângâiam creştetul Zoelei şi îmi imaginam tot felul de ipostaze vesele cu noi, urcând voioase pe un vulcan, petrecând o după-amiază întreagă pe o plajă cu nisip negru, admirând lava împietrită pe fundalul unui cer senin şi albastru, la apus. Visam la felul în care avea să ne transforme acest pelerinaj către un loc în care omenirea reuşise să facă pace cu efemeritatea vieţii. Locuitorii din Stromboli trăiau la poalele unui vulcan activ, ce naiba! Deşi nu făcuse mari stricăciuni de sute de ani, ar fi fost dificil de scăpat de acolo, în caz că s-ar fi ivit o situaţie de urgenţă. Şi totuşi oamenii ăia îşi vedeau de vieţile lor, perfect conştienţi de realitatea din jur, acceptând hoardele de turişti sezonieri şi trăind într-o relativă solitudine în lunile din extrasezon. Gândul la acel loc era deopotrivă seducător şi deranjant. Am încercat să mă alin singură ca să adorm, ascultând bâzâitul motoarelor feribotului.

Doar că anxietatea mea era mai puternică decât reflecţiile de tip National Geographic. A crescut,

transformându-se într-o amibă care a început să secrete tot felul de scenarii apocaliptice – de la scufundarea vasului până la Zoela îmbolnăvindu-se, trecând apoi la mine răpusă de insolaţie sau pierzându-mi cardul American Express şi ajungând să spăl vase ca să am cu ce să cumpăr biletele către Cefalù. Şi, dintr-odată, tot ce-mi doream era să fiu înapoi pe uscat, înapoi în Aliminusa, înapoi în siguranţa căminului Nonnei. Apoi m-a izbit o revelaţie: îmi dădeam oare seama cam ce persoană ajunsese să facă din mine văduvia? Eram ori îndărătnică, ori naivă, ori – şi mai rău – amândouă. *Ce naiba mă apucase să fac asta?* Nu mai aveam douăzeci de ani, nu mai aveam un partener pe care să mă bazez. Luasem un copil mic cu mine într-o aventură lungă, fără să am niciun companion adult. Nicio mână de ajutor la nevoie. Devenisem deodată foarte conştientă de depărtarea la care ne aflam faţă de bucătăria Nonnei şi de comunitate. Nu eram înconjurate de oameni care ne cunoşteau şi nici într-un loc în care să ne simţim instinctiv protejate. Un loc în care bunăstarea Zoelei să nu depindă exclusiv de mine. Dacă se întâmpla ceva – boală, accident, pierderea actelor – în Aliminusa, aş fi avut la dispoziţie un sat întreg să rezolv problema. Şi cu siguranţă va trebui să o distrez pe Zoela din când în când, să o îndop cu îngheţată în inevitabilele momente plictiseală şi, probabil, să o duc în braţe în cele de maximă oboseală. Făcusem un salt uriaş într-o aventură şi apoi intrasem în panică imediat ce nu mai simţisem pământul sub picioare. Atât de tare m-am panicat, încât i-am ridicat Zoelei capul din poală ca să-mi caut un Ativan în geantă.

În jurul nostru erau mai multe familii din Germania şi din Franţa, alături de câteva cupluri de tineri italieni, nerăbdători cu toţii să se bronzeze pe nisipul negru, de natură vulcanică. Zoela şi cu mine ne număram printre

puţinii americani, cei mai mulţi puşti de colegiu cu părul gras şi şorturi şifonate, scoase din rucsacurile cu care hoinăreau prin Europa. Şi eram singurele persoane de culoare.

Acolo, în mijlocul mării, pe un vas plin de străini, am devenit acut conştientă de vulnerabilitatea mea şi a Zoelei, de fragilitatea structurală a vieţilor noastre şi de incapacitatea noastră de a mai gestiona vreo supărare suplimentară. Am strâns-o mai tare în braţe şi am trimis o rugă tăcută către orizont.

***

Primul lucru pe care l-am observat când am ajuns în Stromboli a fost portul. Se construise foarte mult de când fusesem acolo, în urmă cu douăzeci de ani. Al doilea lucru pe care l-am observat a fost Rocco, aventura mea de o noapte, acum cu două decenii mai bătrân şi el. Ar fi fost greu să nu îl observ. Se afla lângă un bar din port şi avea toate semnele de identificare la vedere – Vespa, aceeaşi constituţie fizică, aceeaşi faţă – fiecare dintre ele ceva mai uzate. Am lăsat să-mi scape un chicotit uşor. *Saro, mă şicanezi din ceruri.*

La vederea lui Rocco în port salutând mulţimea de turişti, m-am trezit trecând prin oglindă într-un univers paralel nesăbuit. Un univers în care o altă versiune a mea făcuse alte alegeri la douăzeci de ani. Îl alesesem pe Rocco, amantul meu de o noapte, iar hârjoana noastră din miez de noapte de pe plaja cu nisip negru se transformase într-o viaţă de servit turiştii cu bere, în sezon, şi de călcat izmenele lui Rocco, în afara lui. Bronzatul Rocco era o poveste moralizatoare în 3D. Întrupaserăm amândoi cele mai clasice clişee romantice: fata drăguţă care îşi pierde capul după băiatul rău şi inaccesibil, şi gigoloul italian care stă la pândă, aşteptând să apară tinere studente

americane. Însă doar unul dintre noi continua să-şi joace şi acum rolul. A fost de-ajuns să-i arunc o singură privire, că am şi simţit nevoia să o trag pe Zoela mai aproape de mine.

Aş fi vrut s-o avertizez că bărbaţii cocoţaţi pe o Vespa sunt ca o îngheţată care pare a fi din fistic, dar are gust de anşoa. Însă am hotărât că acesta era un subiect de conversaţie potrivit cu mult mai încolo, într-un viitor îndepărtat.

În schimb, am fost surprinsă de sentimentul care mi se strecurase sub piele, un sentiment subtil, aproape insesizabil, de nedreptate. Cum de era bărbatul ăsta încă aici, după douăzeci de ani? Peste mine trecuse o întreagă viaţă, cu o iubire ameţitoare, o căsătorie, un copil şi o moarte. Atâtea schimbări radicale. Iar el încă era aici, la fel de neclintit şi statornic precum vulcanul din spatele lui. Am simţit bâzâitul unui vag resentiment în stomac, în vreme ce nu-mi puteam lua privirea de la Rocco. Fiindcă el era un punct dureros, un reper vizual care delimita viaţa mea de dinainte de Saro de cea de după el. Prezenţa lui aici era un memento al absenţei lui Saro.

Am tras adânc aer în piept, încercând să mă relaxez şi să o iau mai uşurel. *OK, universule, am înţeles. Eşti complet impredictibil.*

M-am strecurat în aşa fel încât să ieşim amândouă, mână în mână, din port fără niciun contact vizual cu Rocco. După câţiva paşi, am prins deodată curaj, simţindu-mă mai puternică, chiar dacă într-un fel invizibil. Îmi adusesem fetiţa până aici. Reuşisem. Singură. Îndoielile de mai devreme se topiseră, acum mă simţeam în stare de multe. Cum ar fi, poate – doar poate –, să navighez prin complexitatea noii mele vieţi şi să nu mă rătăcesc cu totul. Sau, cel puţin, să ajung cu Zoela pe o insulă departe de

casă şi să reuşim să ne şi întoarcem de acolo. Dar poate că vorbea doar Ativanul din mine.

Am strâns-o pe Zoela de mână şi i-am arătat vârful vulcanului din faţa noastră:

— Ia te uită, draga mea, acela este un vulcan activ. N-ai mai văzut aşa ceva.

I-a aruncat o privire, apoi s-a întors către mine:

— Cât timp o să stăm aici, mami? Mi-e foame.

Evident, copiii au priorităţile lor, printre care nu se numără şi vulcanii activi sau amintirile unor aventuri de o noapte.

I-am promis pizza şi îngheţată, cuvintele magice care pot schimba dispoziţia oricărei fiinţe raţionale. Apoi am pornit-o către oraş, pe străduţa îngustă şi în pantă pe care mi-o aminteam de acum douăzeci de ani. Ştiam că trebuie să găsim locuri de mâncat de-a lungul ei, pentru că mergeau mulţi turişti în aceeaşi direcţie. Măcar atât să avem pe insula aceea, dacă nu altceva: o masă pe cinste. Ajunsă aici, parcă nici nu-mi mai păsa dacă aveam să pornim într-o expediţie pe vulcanul acela. Expediţia mea deja începuse. Cea interioară, în care navigam singură prin pustiul pierderii.

Jumătate de oră mai târziu, stăteam la o masă dintr-un restaurant aflat la poalele vulcanului, cu o privelişte uluitoare asupra Mediteranei. Zoela a comandat *spaghetti ale vongole* – paste cu scoici, pătrunjel proaspăt şi fulgi de ardei roşu. La vârsta ei, în drumurile mele prin East Texas, mâncam conserve de crenvurşti şi beam litri întregi de suc Tang. Ea era fiica tatălui său, în toată sofisticarea ei culinară.

Mereu o sfătuisem să nu consume feluri de mâncare cu scoici. Îmi făceam griji ca nu cumva să-i pice greu moluştele şi să se întâmple un dezastru pe drumul de întoarcere cu feribotul. Însă ea asta îşi dorea. Şi ştiam prea

bine că Saro i-ar fi spus: „Sigur că da, ia ce-ţi doreşti. Poftă bună!” Nu eram prea mândră de mine, ajunsesem o mamă dintre acelea care spun mult mai des *nu* decât *da*. Aşa că am îndemnat-o să ia paste, dacă asta îşi doreşte.

— Dar poate că nu mănânci chiar toate scoicile. Doar câteva, am sfătuit-o eu.

Mie mi-a fost de ajuns să arunc o privire în meniul acela legat în piele ca să ştiu clar ce voiam: *pasta con pesto alla siciliana*. Ceea ce face ca pestoul de aici să fie cu mult superior smiorcăitului său frate american, care poate fi găsit în orice supermarket, este că în Sicilia bucătarii folosesc migdale în loc de muguri de pin, şi mai adaugă şi roşii proaspăt culese pe deasupra. Migdalele îi dau o consistenţă robustă şi o textură densă. Roşiile îi dau o uşoară nuanţă rozacee şi o aciditate fructată. Întregul antreu îşi anunţă prezenţa prin tonuri vibrante, pământoase şi prin aromata întrepătrundere dintre busuioc şi roşii.

Am mâncat în tăcere, un lucru cu care Zoela şi cu mine învăţaserăm să ne obişnuim după moartea lui Saro. Când se întâmplă ceva atât de uriaş, vorbăria pare banală. Chiar şi pentru cineva de şapte ani. În plus, ştiam din proprie experienţă că era mult mai uşor să fie doi adulţi, nu doar unul singur, în linia de miră a întrebărilor din categoria „sub zece ani”. Saro se descurca cu uşurinţă în faţa mereu schimbătoarelor subiecte de interes ale Zoelei. Însă eu simţeam că în acea zi îmi epuizasem toată energia necesară unei conversaţii. Aşa că am băut nişte vin local alb dintr-un miniulcior de un sfert de litru, cantitatea perfectă să mă susţină până la cină, dar cu toate facultăţile intacte.

Zoela şi-a scos din rucsac figurinele cu My Little Pony şi le-a aliniat pe masă, ca pe nişte musafiri suplimentari. Într-o altă viaţă, i-aş fi spus: „Fără jucării pe masă!”. Dar acum

ne aflam într-o viaţă în care găsirea unui motiv de bucurie echivala cu găsirea unui bilet de loterie câştigător în parcare. Îl iei fără să pui nicio întrebare.

— Ce-ai zice să ţinem un toast pentru Babbo? am întrebat-o eu după câteva clipe.

În toate cărţile despre doliu la copii se sugera aducerea în conversaţia de zi cu zi a persoanei iubite şi pierdute.

— Trebuie?

— Nu, nu cred. Doar că mă gândeam la el.

— Nu prea vreau să toastăm pentru el, a spus ea în timp ce îşi alinia şi cochiliile goale ale scoicilor pe marginea farfuriei. Aş vrea doar să ştiu de ce a murit.

Unii copii întreabă de ce este cerul albastru. Sau de ce nu-şi pot atinge nasul cu limba. Acesta era „de ce”-ul fetiţei mele.

— Scumpa mea, era bolnav, foarte bolnav, de multă vreme. Ştiu însă că a luptat să rămână în viaţă cât de mult a putut, pentru că îşi dorea să fie aici pentru noi.

— Ei bine, nu-mi place să-l iubesc. Mă doare.

Nu-şi lua deloc ochii de la scoici.

— Ştiu. Şi o să mai simţi asta încă multă vreme. Aşa am auzit de la alţi oameni.

A mişcat poneiul care purta o pălărie din fetru cu boruri mari, de culoarea saschiului, ce-l făcea să pară că participa la o nuntă la palatul Windsor. Apoi a spus:

— Ei bine, mi-e foarte dor de el. Aşa că mi-aş dori să nu îl iubesc.

Mai spusese asta şi înainte. Mai spusese şi că voia să moară, ca să poată fi lângă el. Spusese şi că îşi dorea să fi murit eu, nu el. Spusese o groază de lucruri, unele greu de auzit, şi încă şi mai greu de depăşit. Lucruri despre care terapeuta şi cărţile afirmau că erau perfect normale. În astfel de momente, când durerea era prea mare şi ameninţa să ne pună la pământ casa, ieşeam adesea în

grădina din spatele casei şi ne întindeam pe iarbă, într-un fel de rugăciune la orizontală. Aşezate pe pătură, cu ochii la stele, îi spuneam să le dea lor durerea ei. Ele puteau să o ducă. Îi spuneam că putea să le zică orice. Putea să plângă, să urle, să blesteme. Orice ar fi simţit atunci. De obicei, le spunea un singur lucru: „Babbo, nu ar fi trebuit să mă părăseşti”.

Acum, aşezate la o masă cuibărită la poalele unui vulcan, i-am spus:

— Dacă nu l-ai iubi, nu ai face decât să simţi un alt fel de durere. Durerea e atât de mare tocmai pentru că între noi a existat atât de multă iubire. Iar el te va iubi oricum pentru totdeauna.

— Bine, atunci eu o să încetez să-l mai iubesc, a răspuns ea cu emfază, foarte convinsă de propria ei putere asupra iubirii.

În ochi i se strângeau deja lacuri de lacrimi, dar a continuat:

— Iar faptul că suntem aici mă face să-mi fie şi mai dor de el şi nu-mi place asta.

M-am simţit de parcă mă lovise răul de mare pe uscat.

— Aici în Stromboli? Sau aici în Sicilia, în general?

— Ambele.

Spusese un lucru de care mă temeam. Şi anume că eram o mamă capabilă să deschidă răni pentru care nu avea niciun leac.

A venit chelnerul şi ne-a mai turnat apă în pahare. Am vrut să mai comand nişte vin, apoi mi-am dat seama că mai rămăseseră vreo două degete în carafa mea de un sfert de litru. Trebuia să înfrunt toate astea pe cât de lucidă îmi permiteau strugurii fermentaţi să fiu. Pentru o clipă, l-am urmărit cu privirea pe chelnerul subţiratic şi brunet care se îndrepta spre alţi oaspeţi, de la alte mese – familii care chiar erau în vacanţă. Mame şi taţi cu bebeluşi

angelici şi adolescenţi cu părul vraişte. Oameni veseli, scăldaţi în razele soarelui. Oameni aşa cum am fost şi noi cândva – Zoela, Saro şi cu mine –, oameni care am fi putut fi, oameni care ar fi trebuit să fim, dacă nu intervenea *il destino*.

— Îngeraşul meu, a nu-l mai iubi pe tatăl tău e la fel de imposibil ca a opri Soarele sau Luna. Iubirea aceasta face parte din tine.

S-a uitat lung şi intens la mine, străpungându-mă cu ochii ei adânci şi căprui. De parcă nu-i plăceau cuvintele mele, nici eu, nici conversaţia noastră, nici viaţa ei. Apoi şi-a întors privirea către un grup de pisici maidaneze adunate pe ţiglele unui acoperiş de mai jos de restaurant. A ridicat puţin, foarte puţin din umeri, apoi m-a întrebat:

— Pot să mai iau o scoică?

La naiba, poţi să le iei pe toate.

***

Nu s-a mai întâmplat nimic special în acea zi. Ne-am plimbat de la un magazin turistic la altul, am intrat într-o gelaterie, apoi ne-am întors la magazine. Zoela a vrut o figurină care înfăţişa un delfin, făcută din rocă vulcanică neagră, care se găsea peste tot pe insulă. Era un kitsch turistic, dar am fost fericită să i-l ofer. Am trecut din nou pe lângă Rocco, aflat la marginea unei mulţimi din port. Stătea transpirat în plin soare, într-o pereche de pantaloni scurţi mult prea strâmţi, vrăjind din vorbe nişte turiste. Le-am compătimit în sinea mea pe cele două blonde de vreo douăzeci şi ceva de ani, în sutiene de plajă, cu care vorbea. „Urcaţi-vă pe vas, fetelor”, aş fi vrut să le spun. „Credeţi-mă, nu merită să vă treziţi cu nisip în slip din cauza lui!”

La apus, am urcat din nou cu Zoela pe feribot. Când am ieşit în larg, căpitanul a lăsat nava să meargă pe loc în

timp ce soarele transforma cerul în chihlimbar. De pe puntea înţesată de oameni, am privit vulcanul aflat în plină erupţie. Roca lichidă incandescentă ţâşnea spre cer – sclipiri de purgatoriu ivite din măruntaiele globului. Şi în timp ce ne legănam în voia valurilor şi priveam cum îşi azvârlea pământul inima topită spre cer, am simţit că sufletul mi se deschidea la fel de larg ca în ziua în care se născuse Zoela. Era, probabil, cea mai spectaculoasă manifestare a naturii pe care o văzusem vreodată. Puteam să zărim pământul în plin proces de transformare, eram martore ale istoriei geologice. Am strâns-o pe Zoela la piept, la fel ca şi pe Saro, în medalionul pe care îl purtam la gât. Îl simţeam acolo cu noi, martor şi el al unui proces de transformare – al nostru. Într-un fel, eram două supravieţuitoare. Purtam în noi un fel de secret al vieţii, al lucrurilor care contau cel mai mult. Iar acel secret, acea înţelegere profundă a statorniciei naturii şi a opusului ei, vremelnicia umană, era cel care speram să ne ajute, cândva, să ne regăsim echilibrul.

După ce soarele a apus şi am început să străbatem din nou apele, Zoela a adormit în poala mea. Prin hubloul de pe puntea inferioară am contemplat marea întunecată, luminată doar de razele lunii care se ondulau odată cu ea. Deşi era imposibil să văd ceva, am continuat să privesc pe fereastră. Iar în acel întuneric am zărit un ciob de lună dansând pe apă. Era o metaforă a acelui moment din viaţa mea – un crâmpei de lumină într-o mare de întuneric. Şi am sperat ca drumul pe care o va apuca viaţa mea să fie şi el luminat asemenea valurilor ce sclipeau sub razele lunii.

Migdale amare

— *La lingua va dove manca il dente.*

„Limba se duce acolo unde lipseşte dintele”, mi-a spus Nonna pe când stăteam la vorbă în bucătărie, înainte de liturghia de după-amiază. Zoela şi cu mine urma să ne întoarcem la Los Angeles peste o săptămână, iar Nonna îmi spunea o poveste din copilăria ei, despre un băiat căruia îi plăcea o fată cu care părinţii lui nu erau de acord. Într-o zi, a dus-o pe fată, neînsoţită, pe un câmp de lângă sat. Şi-au petrecut după-amiaza într-un fost staul de catâri, iar seara a condus-o înapoi la părinţii ei. În Sicilia din copilăria Nonnei, aşa ceva era echivalent cu a fugi de-acasă. Însemna că cei doi trebuiau să se căsătorească, pentru că virginitatea fetei era de-acum pusă sub semnul întrebării. Altfel, ar fi urmat multe bârfe şi multă ruşine.

Când băiatul s-a întors acasă, părinţii lui, revoltaţi, au încuiat uşa şi l-au izgonit. I-au aruncat hainele în stradă şi le-au dat foc. Băiatul nu s-a mai întors niciodată acasă. Iar familia fetei a refuzat să o lase să se mărite cu el. Îi fusese scris să rămână singur, şi aşa a şi rămas, până în ultima zi. Nonna şi-a încheiat nefericita poveste de dragoste – ce exista, în versiuni uşor diferite, în orice sătuc din Sicilia – cu un proverb despre o limbă şi un dinte lipsă.

Am fost intrigată când mi-a spus-o. Povestea avea multe înţelesuri şi, dacă ţineam cont de propria noastră istorie personală şi de faptul că era spusă de Nonna, era incontestabil importantă. Noi reuşiserăm să scăpăm de soarta acelei familii, ridicându-ne deasupra vieţilor irosite ale personajelor din povestea siciliană. Depăşiserăm înstrăinarea şi nu existase nicio haină arsă în mijlocul străzii. În acea zi, cea mai relevantă parte a poveştii consta în aceea că băiatul îşi petrecuse viaţa căutând ceea ce pierduse: o familie, o fată, propria lui demnitate. Nonna îmi spunea că de-a lungul vieţii ne întoarcem mereu la spaţiile goale. Aceasta era viziunea ei despre durere. Că

încercăm mereu să reconciliem amintirile cu realitatea. Dintele era o metaforă pentru toate lucrurile pe care le-am pierdut în viaţă şi care ne lipsesc.

Între Saro şi mama lui existase această legătură specială: amândoi spuneau povestiri, în special povestiri vechi, şi fabule despre viaţa din Sicilia. Amândurora le plăcea să se reîntoarcă, prin intermediul tradiţiei orale, într-o Sicilie acum dispărută. Nonna împărtăşea cu mine un astfel de moment. Şi chiar dacă a trebuit să o rog de mai multe ori să vorbească mai rar, să repete anumite cuvinte spuse în dialect, să traducă fraze întregi în italiană, a fost dispusă să o facă. Nu eram fiul ei, dar puteam să fiu ascultătoarea ei. Ne oferea o cale de a umple tăcerea pe care învăţam să o traversăm. Nonnei îi plăcea să împartă înţelepciune în jurul ei, sub forma vechilor parabole. Am presupus că morala nerostită a povestirii mai avea legătură cu despărţirile şi cu traiul în lipsa celor plecaţi. Peste o săptămână, aveam să ne luăm rămas-bun una de la alta. Nu mi-era gândul decât la apropiata plecare. Ceva mai devreme, mă întrebase dacă începusem să fac bagajele. Pentru americanca din mine părea exagerat, însă în fiecare vară ne îndemnase să ne terminăm bagajele cu două zile înainte de plecare.

— Gândeşte-te la ceea ce vrei să laşi aici, îmi spusese ea.

Vorbele ei se legănau în aer.

După trei săptămâni petrecute în casa ei, ajunsesem să simt o nouă legătură între noi, o legătură care se crease datorită circumstanţelor comune şi iubirii noastre pentru Saro. Începusem să mă simt ceva mai împăcată cu perioadele noastre de tăcere. I-am respectat rugămintea de a nu plânge atunci când emoţiile deveneau copleşitoare: „Se cominci tu, non posso fermare”. Nu s-ar mai fi oprit, dacă începeam eu. Îmi spusese asta de mai

multe ori în timpul şederii acolo. Nu voia să-mi interzică trăirile, însă voia să ştiu că era foarte greu pentru ea. Şi că făcea tot ce-i stătea în putinţă. Am bănuit că prefera să plângă singură, aşa cum o văzusem făcând odată, în timp ce recita rozariul.

Nici eu nu eram mai brează, mi se întâmpla deseori să plâng noaptea, după ce adormea Zoela. Nu-mi plăcuseră niciodată despărţirile. Însă gândul că aveam să ne întoarcem la Los Angeles într-o casă goală, la corvoada audiţiilor pentru reclame şi la cinele singuratice, era de-a dreptul paralizant, chiar dacă eram pregătită să dorm din nou în patul meu, să-mi revăd prietenii şi familia. Părăseam totuşi unul dintre cele mai liniştite locuri pe care le văzusem vreodată şi lăsam în urmă o anumită apropiere de Saro, care putea fi găsită doar în acea comunitate, lângă mama lui, în casa ei, la masa ei. Acea apropiere, ce nu putea fi exprimată în cuvinte, era şi ea copleşită de pierdere, dar era şi consolatoare. O parte din mine simţea că nu mai putea suporta nicio zi aici, o alta nu voia să mai plece niciodată. O dualitate pe care nu reuşeam să o înţeleg. Mi-am amintit de ceva ce scrisese cândva Vincent Schiavelli despre Sicilia şi L.A.: „Este o enigmă imposibil de descâlcit. Când sunt în Sicilia, vreau să mă-ntorc în L.A. Când sunt în L.A., tânjesc după Sicilia”.

Întrebarea dacă aveam să ne întoarcem la Nonna în vara următoare a rămas nespusă, mai ales din cauză că nu aveam încă un răspuns definitiv la ea. Un an părea ceva aflat atât de departe... Aveam de rezolvat probleme financiare, o ipotecă de refinanţat, audiţii şi dilema finală – aş mai fi putut să fac faţă unui nou sezon plin de amintiri dulci-amare şi pentru mine, şi pentru Zoela? Cine ştie unde aveam să fiu peste un an? Nonna trebuie să se fi întrebat şi ea dacă aveam să ne mai întoarcem, acum, că cenuşa lui Saro fusese îngropată. Sigur, timpul petrecut în

Sicilia fusese tradiţia estivală a micii noastre familii, dar ea, mai mult ca oricine altcineva, trebuie să fi ştiut că văduvia îţi schimba ideile şi planurile de viaţă. Presupun că mai ştia, de asemenea, că deşi ne lega ceva foarte puternic, nu eram deosebit de apropiate. Rămânea în sarcina mea să decid dacă voiam sau nu să mă întorc aici.

Noi două nu împărtăşeam o limbă comună în care să putem explora toate astea. Aşa că, pur şi simplu, nu vorbeam despre asta. În schimb, aveam timpul nostru petrecut împreună, mai ales în bucătăria ei, locul în care casa prindea viaţă de trei ori pe zi.

S-a ridicat de pe scaun şi şi-a aranjat ciorapii de nailon, care se opreau la genunchi. Apoi a stins focul şi a pus un capac, de la altă oală, peste vasul în care înăbuşise câteva roşii. Fuseseră culese ceva mai devreme de către un vecin. La prânz erau deja decojite şi transformate într-un suc concentrat, plin de fibre cărnoase, ce avea să joace un oarecare rol în pregătirea cinei de diseară.

— Are nevoie de timp să se îngroaşe, a spus ea, referindu-se la sosul de roşii.

Începusem să apreciez faptul că în lumea ei nimic nu era făcut în grabă – iubirea, suferinţa, bucuria sau o mâncare pe un aragaz.

Zoela se juca la etaj cu Rosa Maria, sau „Rosalia”, cum îi plăcea să i se spună. Era nepoata Giacomei, care locuia la capătul străzii Gramsci. Era cu un an mai mare decât Zoela, o fire dezinvoltă şi prietenoasă. Fetele se cunoscuseră pe când Zoela avea vreo patru sau cinci ani şi de atunci se jucau împreună în fiecare vară. Rosalia era fascinată de o fetiţă care era atât de diferită de ea – americancă, de culoare, bilingvă şi cu o mamă care era mereu dispusă să dea bani pe îngheţată la barul din piaţa centrală. Erau de nedespărţit. Se aşteptau una pe alta la uşa uneia sau alteia dintre bunici. Zoela îi spusese Rosaliei

unde se găseau dulciurile în casele femeilor de pe Via Gramsci. Aveau o prietenie la fel de solidă precum cimentul dintre blocurile de piatră din faţada bisericii.

Făceau forturi din cearşafuri sus, la noi, şi jucau diverse roluri, cu piese mari de puzzle cu imagini ale animalelor de la zoo şi cu o Barbie cu un singur picior. Comunicau ca două gemene, într-o limbă ştiută doar de ele, un amestec de italiană, siciliană şi engleză. Găsiseră o cale de a exprima în alt fel cuvintele pe care nu le cunoşteau. Urcasem mai devreme să văd ce făceau, iar Zoela îmi spusese să plec de acolo. Îi plăcea să transforme etajul casei Nonnei în regatul ei de joacă în fiecare după-amiază când soarele începea să se retragă, iar satul se trezea la viaţă după siestă. Şi în timp ce Nonna era la slujba de la biserică, Zoela se obişnuise să coboare la parter împreună cu Rosalia ca să şterpelească din prăjiturelele pe care Nonna le ţinea într-un dulap, o versiune italiană a Twinkies-urilor din America.

***

Două zile mai târziu, am întâlnit un fermier în timp ce mă duceam să pun o vedere la poştă. Descărca migdale în faţa casei sale, mutându-le din camion pe trotuarul îngust cu o viteză care m-a făcut să mă uit mai atent la el. Era de vârsta Nonnei. Chipul îi era bătrân şi tânăr totodată, cu o reţea de linii gravate în jurul unor ochi de un albastru strălucitor, un chip care ar fi putut aparţine unei vedete de cinema, dacă omul acela s-ar fi născut în altă parte. Nu-mi venea să cred cu câtă uşurinţă îşi ridica recolta, în ciuda picioarelor arcuite şi artritice.

— *Signora, prendane un sacchetto!*

Să iau şi eu un sac, mi-a zis, apoi mi-a făcut semn să vin mai aproape:

— *Portine alla Croce.*

Să i le duc lui Croce. Şi să-i spun că erau de la vărul ei. Înainte să-i pot răspunde ceva, intrase deja în casă şi se întorsese de acolo cu un sac plin, pe care să-l iau cu mine.

Nu mai văzusem niciodată până la acea călătorie o migdală verde, moale, cărnoasă, care să-ţi lase un gust dulce în gură la final. Creşteau peste tot în copacii din jurul satului. Vara inundau ramurile, verzi şi cu coaja moale. Cadouri comestibile pentru cei dispuşi să facă efortul culesului – *il raccolto*. Sicilienii obişnuiesc să le mănânce ca atare, drept gustare sau după cină, împreună cu alte fructe. Vărul îmi dădea acum un sac cu migdale uscate pentru că, după cum mi-a explicat, trebuia să le facă loc celor verzi, pe care urma să le aducă acasă în zilele următoare.

Le-am luat şi i-am mulţumit.

Doar un novice ca mine putea să încerce să care trei kilograme de migdale prin tot satul. La jumătatea urcuşului pe ultimul deal către casa Nonnei, spatele meu m-a sfătuit să le dau naibii. Când am tras la o parte perdeaua de la intrarea în casă, Nonna s-a uitat la mine cum pun cu o bufnitură sacul pe masă şi a clătinat din cap:

— *Che cos'è?*

Deja se apucase să-l deschidă, ca să-i inspecteze conţinutul.

— *Sono mandorle*.

Ştiam că migdalele acelea însemnau muncă suplimentară pentru ea, într-o dimineaţă altfel lipsită de evenimente notabile.

— *Dove le hai trovate? Ma sei pazza?*

„Unde le-ai găsit? Ai înnebunit?" Încerca să ascundă faptul că, de fapt, îi plăcea că oamenii îmi dădeau cadouri să i le aduc. Era un semn de consideraţie şi respect. Chiar dacă asta însemna că urma să muncească mai mult.

— Data viitoare când mai ies în oraş, o să am nevoie de un catâr, am glumit eu.

Nonna a luat sacul şi l-a dus în „beci”, spaţiul acela răcoros de sub scară, unde îşi depozita uleiul de măsline, sosul de roşii făcut în casă, cât să-i ajungă pentru un an întreg, borcanele cu *caponata* şi cu anghinare, şi frânghiile de usturoi. Tot acolo îi plăcea să tragă şi un pui de somn în cele mai călduroase zile de vară.

A doua zi dimineaţă, m-am trezit în sunete de ciocan. Nonna bătea ceva, cu perseverenţă, în faţa uşii de la intrare. M-am uitat din uşa balconului meu şi am văzut sfoara de rufe plină cu cearşafuri proaspăt spălate, fluturând în vânt. Mi-am prins părul la spate, am tras pe mine o rochie de in şi am coborât. Am găsit-o pe Nonna cu ciocanul în mână, pe o ladă de lemn întoarsă cu fundul în sus, spărgând migdale. La picioarele ei se afla o pătură plină de coji sparte.

— Ai nevoie de ajutor? am întrebat-o.

— N-o să faci decât să-ţi dai peste degete.

Vorbise cu o voce care nu era nici tare, nici slabă. Părea că o scosesem din gândurile ei. Era clar că dorea să rămână singură.

— Ţi-am lăsat cafeaua pe aragaz, a mai spus, fără să ridice privirea.

Am mai rămas câteva clipe s-o privesc cum lucrează. Constant şi repetitiv. Decojind, feliind, mărunţind – aşa reflecta ea la problemele vieţii, în timp ce muncea. Iar rugăciunea era felul în care îi transmitea acele probleme lui Dumnezeu.

Şi chiar înainte să mă întorc ca să intru în bucătărie şi să aprind flacăra de sub *caffettiera*, a strigat după mine:

— Dacă vrei să le iei cu tine, trebuie să mă apuc de pe acum, nu?

Se referea la migdale. Şi atunci am înţeles că apropiata noastră plecare era cea care îi ocupa gândurile acum. Şi eu tot la ea mă gândeam în timp ce îmi beam cafeaua în sunet de migdale sparte.

Un vânzător a trecut pe-acolo, dar Nonna şi-a văzut de lucru. Verişoara ei, Emanuela, a coborât pe stradă în drum spre brutar. Nonna a continuat să bată cu ciocanul. Emanuela s-a întors, iar eu am luat pâinea de la ea. Nonna încă spărgea migdale. Am aşezat franzelele lângă aragaz, alături de anghinarea fiartă şi de o oală lăsată la foc mic, plină cu bucăţi de zucchini care se agitau uşor în apa cu mentă şi busuioc.

Apoi am ieşit în vântul dimineţii. Am luat o cărămidă de sub bancă şi am aşezat-o pe poteca pietruită. Am apucat celălalt ciocan, care stătuse lângă Nonna de la bun început, şi am început să snopesc şi eu migdalele.

— Sunt delicioase. Poftim, a spus ea şi mi-a întins migdala pe care tocmai o forţase să-şi scoată miezul la vedere.

Era absolut divină, cu o aromă delicată şi o uşoară notă dulce. Pulpa era şi fermă, şi fragedă în acelaşi timp, de o elasticitate încântătoare. Dacă sunt lăsate la uscat, migdalele devin încă şi mai bune, mai robuste. Acele migdale siciliene nu aveau nicio legătură cu cele împachetate în punguţe de plastic de 170 de grame, vândute la casele de marcat ale benzinăriilor din Statele Unite. Erau un act singular de bunătate naturală. Mi-au reamintit că un lucru poate fi delicat sau dur, în funcţie de condiţii şi de grija care i se acordă, intenţionat sau nu.

Am întins mâna să mai iau una.

— *Non quella. È amara*, mi-a atras ea atenţia. Nu există nimic mai rău decât o migdală amară.

Amaro este gustul care se află în epicentrul culturii şi bucătăriei siciliene. Este cel care e căutat în verdeţurile

sălbatice. Este distilat în lichioruri. Cu ajutorul lui *amaro*, sicilienii se obişnuiesc cu lipsa de dulceaţă a naturii; se apropie de intensitatea ei marcantă. În bucătărie, când sicilienii alătură ceva *amaro* şi ceva *dolce*, nu fac decât să pună în evidenţă, pe aceeaşi scenă, cele două gusturi atât de contrastante ale naturii. Pentru sicilieni, amărăciunea este un gust esenţial şi în mâncare, şi în viaţă. El a modelat identitatea culinară a insulei. Nu există dulce fără amar. Iar poezia născută aici ne spune că lucrul acesta este valabil şi pentru sufletele sicilienilor.

Nonna mi-a arătat umezeala din interiorul cojii pe care tocmai o spărsesem.

— Se mai întâmplă, atunci când plouă prea mult.

Înăuntru era puţin mucegai şi miezul era uşor putrezit.

— Prea mult din ceva poate dăuna. Chiar dacă e vorba de apă.

Ştiam că vorbea despre migdale la fel cum o făcuse mai devreme despre dinte. Dar tot aveam impresia că vorbea despre mult mai multe. Amândouă simţiserăm că ne înecăm pe uscat în ţara aceea a tristeţii ce părea să se întindă până la infinit. I-am aruncat o singură privire şi mi-am dat seama că Nonna ştia că viaţa poate fi amară – la fel ca bucuria şi iubirea. Îşi pierduse soţul şi singurul fiu. Gustul de migdale amare îi stăruia pe cerul gurii. Voia să mă scutească de asta.

Cât timp am stat acolo, am avut vântul în spate. Blând şi silenţios, vântul era un personaj perseverent, într-un sat plin de personaje. Umfla perdele, trântea ferestre. Obliga ciorapii uzi întinşi la uscat să se lovească de ziduri de piatră. Purta cântări de cocoş pe deasupra clopotniţei şi ducea ecouri slabe printre măslinii înmuguriţi din livezile de la marginea satului.

Eram perfect conştientă că, în doar patru zile, acelaşi vânt avea să mă poarte şi pe mine departe de insulă.

***

Nu era greu de intrat în livada de măslini. Am găsit o deschizătură în spatele unei tufe mari de dafin, unde pământul era mai jos, şi am putut să îndoi sârma ghimpată ruginită fără prea mult efort. M-am ghemuit lângă un lăstar de fenicul, m-am rostogolit şi m-am strecurat pe pământul familiei cu preţul a doar câteva zgârieturi minore pe picioare şi a câtorva ghimpi înfipţi în pantaloni. Mici bulgări de pământ au reuşit să mi se strecoare în pantofi, iar gleznele îmi erau pline de praf, lucru pe care probabil că aveam să fiu nevoită să-l explic mai târziu. Dar reuşisem să intru.

M-am ridicat în picioare şi am văzut că mulţi copaci aveau deja fructe mici, măslinuţe verzi, nu mai mari decât bobul de strugure. Saro mă învăţase că atunci când aveau acea nuanţă de verde uşor gălbui mai rămâneau câteva luni până la cules. Pe trunchiul noduros al copacului de lângă mine urca în grabă, pe diagonală, o procesiune de furnici negre. Sub copac, ca şi în restul livezii în pantă, pământul părea curăţat de curând, iar asta mă ajuta să ajung la locul pe care îl alesesem. Puteam să păşesc fără să-mi fac griji din cauza şerpilor sau a gropilor mari, care altfel ar fi fost ascunse de spicele de *tumminia* înalte până la genunchi – un soi străvechi de grâu care creşte peste tot după ce vântul îi împrăştie, în fiecare anotimp, seminţele pe pământ.

M-am adâncit în livadă, înaintând cu atenţie pe terenul înclinat, ca să nu cad. Odată ajunsă în mijloc, m-am oprit în faţa copacului lângă care voiam să împrăştii cenuşa lui Saro. Briza uşoară, de după-amiază târzie, venită dinspre Mediterana m-a răcorit şi mi-a dat curaj.

Copacul pe care îl alesesem nu era nici cel mai mare, nici cel mai bătrân. Avea doar cea mai frumoasă vedere spre marea orbitor de albastră şi mereu prezentă, şi mai

avea şi suficient pământ drept la poalele lui încât să pot să mă aşez acum, când simţeam cum mă copleşeşte emoţia.

Mâinile îmi tremurau uşor când am luat cutiuţa de lemn din buzunar şi am deschis-o. Am scos punguţa de plastic transparent, destinată bijuteriilor mici, şi am desigilat-o. Dacă aş fi planificat lucrurile mai bine, aş fi putut să învăţ o rugăciune pe care s-o rostesc acum. Dar nu o făcusem. Să stau aici, în acest spaţiu sacru al naturii, era singura formă de rugăciune potrivită pentru a-l încredinţa pe Saro acelei *terra firma*.

Cenuşa a curs uşor din punguţă, căzând delicat şi lent pe pământ. Am privit-o cum dispare în ţărâna cenuşie. Apoi, ultimele frânturi, aproape imperceptibile, au fost luate de vânt.

Se întorsese acasă, redat pentru totdeauna pământului copilăriei sale, liber undeva între mare şi munte.

Când m-am ridicat, în cele din urmă, cămaşa îmi era pătată de transpiraţie şi de lacrimi. Cicadele ţinuseră neobosit socoteala timpului. Erau o adevărată simfonie siciliană. Apoi s-a auzit un motor de tractor pârâind undeva în depărtare. Viaţa mergea înainte în Sicilia.

Partea a treia
A DOUA VARĂ

Casa quantu stai e tirrinu quantu viri.
(Acasă pentru cât timp ai nevoie şi pământ cât vezi cu ochii.)
Proverb sicilian

Moşteniri de familie

Cu două zile înainte de prima comemorare a morţii lui Saro, mă aflam în faţa Scenei 7 de pe platoul studiourilor Paramount din Hollywood, când un val de durere s-a repezit asupra mea lăsându-mă într-o stare de totală sfârşeală. Eram pe cale să dau o probă pentru episodul pilot al unui nou serial poliţist de televiziune, iar eu abia mă puteam ţine pe picioare.

Trecuseră cincizeci şi două de dimineţi de miercuri de când murise Saro. Suficient de multe miercuri pentru ca Zoela să devină ceva mai înaltă, iar dinţişorii ei de lapte ceva mai puţini. Suficient de multe miercuri ca să mă întrebe, iar şi iar, „De ce a murit Babbo?”, iar eu să-i dau mereu răspunsuri nesatisfăcătoare. Suficient de multe miercuri pentru a vedea cum încă un pic de vopsea se decojeşte de pe casa noastră veche de o sută de ani şi suficiente miercuri ca să putem vedea cum apartamentele din blocul de vizavi se golesc şi se umplu din nou. Am avut zile de miercuri în care nu putusem să mă dau jos din pat, şi zile de miercuri în care îmi fusese imposibil să adorm, zile în care fusesem atât de sleită şi de îndurerată, încât îi rugasem pe alţii să-mi ducă fiica la şcoală, să-mi facă cumpărăturile sau să stea alături de mine la masa din sufragerie şi să mă ajute să împăturesc hainele.

Stivuisem cincizeci şi două miercuri una peste alta, la baza cărora se afla acea dimineaţă de miercuri care schimbase totul. În tot acest timp, trăisem un doliu de gherilă – un doliu pe furiş, departe de ochii publicului, folosind orice tactică imaginabilă pentru a putea supravieţui. Mai mult, avusesem convingerea nerostită că, dacă aş fi reuşit să rezist şi aş fi împiedicat ca totul să se năruie în jurul meu, la sfârşitul primului an lucrurile ar fi devenit mai uşoare. Dar nu s-a întâmplat aşa, iar eu m-am simţit păcălită.

În schimb, ajunsesem să-mi simt suferinţa ca pe un personaj din viaţa mea, cineva pe care trebuia să ajung să-l cunosc, cu care trebuia să mă împrietenesc, să mă împac, pentru că era mai mare şi mai puternic decât orice cunoscusem vreodată. Mă trăgea în jos şi uneori mă împingea înainte. În ziua aceea, nu eram sigură ce era capabil să facă.

În timp ce traversam platoul către biroul de casting, îmi repetam în minte replicile pentru a nu ştiu câta oară: „Am găsit cadavrul”, apoi: „Criminalul nu se aştepta la asta”. Mai încolo: „Nu sunt sigură că îmi doresc jobul ăsta”. În această ultimă replică exista un adevăr unic şi personal. După un întreg an, încă mă simţeam nepotrivită pentru jobul de văduvă.

Mi-am ridicat privirea spre turnul de apă ce se profila deasupra legendarelor studiouri hollywoodiene. Îmi plăcea mult la Paramount. Aici fusese căminul primelor mele seriale de televiziune şi nu mă mai săturam de arhitectura sa în stil italienizant şi Art Deco. Însă acel turn de apă îi dădea aerul unui orăşel. Prima dată când intrasem cu maşina pe terenul studiourilor îl folosisem drept reper pentru a reuşi să mă întorc la locul de parcare. Era inscripţionat cu logoul Paramount – un vârf de munte înconjurat de stele. În timp ce mă îndreptam spre audiţie, mă întrebam cum ar fi să mă aflu în vârful unui munte. Să urc atât de sus şi să pot sta deasupra tuturor lucrurilor, deasupra ceţii şi a norilor. Mă întrebam cum ar fi să pot avea parte de un răgaz de la greaua suferinţă a doliului.

Pe lângă mine a trecut o maşinuţă de golf, cu un asistent de vreo douăzeci de ani de la *NCIS: Los Angeles*, care vorbea în cască. Un curier şi-a aruncat bicicleta lângă un palmier şi a intrat în cantină. Pentru o clipă, m-am gândit să mă opresc şi eu acolo, să iau un espresso. Apoi mi-a sunat telefonul. Era mama.

— Ai aterizat? am întrebat-o.

Trebuia să sosească ceva mai târziu de la Houston. Tata şi Aubrey urmau să vină şi ei în oraş să mă ajute cu prima comemorare. Plănuisem o întâlnire acasă, cu prietenii. Nimeni nu voia ca eu sau Zoela să rămânem singure. Cu atât mai puţin noi.

— Ce să cumpăr? m-a întrebat. Am zis să te sun acum, în caz că eşti ocupată cu Zoela mai târziu.

Ştia că nu obişnuiam să răspund seara la telefon. Sfârşitul zilei încă era imprevizibil pentru noi. Unele zile era în continuare foarte dificil, mai ales acum, când se apropia comemorarea. Zoela se întorsese în propriul ei pat, dar avea nevoie de o mulţime de timp de pregătire ca să se simtă suficient de în siguranţă încât să poată adormi. Apoi, mă prăbuşeam şi eu în patul meu, făcută praf de durerea de a fi un părinte singur şi îndoliat. Deseori doar zăceam acolo, complet trează. Când în sfârşit reuşeam să adorm, aveam un vis recurent în care eu şi Saro făceam dragoste pe plajă, aşa cum făcuserăm în Grecia şi în Elba. În vise, în jurul cortului de pe plajă în care ne întâlneam zilnic pentru a ne împleti trupurile unul în jurul altuia se îngrămădeau dune de nisip. El mă pătrundea şi eu ţipam, apoi mă uitam afară şi vedeam cum veneau valurile peste noi. Şi înţelegeam că adăpostul avea să ne fie măturat de ape. Cu noi cu tot. Iar atunci, îi spuneam în vis: „Grăbeşte-te, grăbeşte-te, hai s-o facem!” După care mă trezeam în tăcerea din jur.

— Nu ştiu, mama. Putem să ne gândim mâine la cumpărături? Sunt în drum spre o audiţie, acum.

— Super! Baftă!

Deşi conducea o afacere de multe milioane de dolari, era foarte încântată de faptul că eu aveam o carieră artistică şi se entuziasma întotdeauna când auzea că mă duceam la vreo audiţie.

— O să fie bine! Îţi iau flori. Le meriţi.

Zece minute mai târziu, stăteam într-o sală de aşteptare plină de actori. După alte cinci, mă aflam în faţa unei camere de filmat. Încă cinci minute şi terminasem.

Când am ajuns acasă, soarele strălucea în fereastra bucătăriei, scăldând podeaua veche de o sută de ani într-o lumină aurie, care mă ducea cu gândul la o glazură de caramel ce o acoperea în fâşii. Am ascultat valurile de tăcere care se pogorâseră peste casa mea. Încă nu mă obişnuisem cu asta. Uneori, tăcerea părea asurzitoare, părea să bată în geamuri, făcându-le să zornăie. Zoela era la şcoală, însă am strigat-o, apoi l-am strigat pe Saro, doar cât să înec sunetul acela al nimicului. M-am prefăcut că Saro mă striga şi el din camera de alături, aruncându-ne replicile înainte şi-napoi, într-un joc pe care îl jucam ca să umplu golul fizic şi emoţional. Însă în ziua aceea, numele lor mi-au căzut de pe buze pe pardoseală cu un bufnet surd. Doar ecoul liniştii mi-a răspuns.

Trebuia să mă duc peste două ore să o iau pe Zoela de la şcoală. Avea să umple casa de gălăgia desenelor animate, a jocurilor de cărţi sau a celor cu păpuşile ei, de cântecul pianului. Scrisese de curând o povestire despre o fetiţă care îşi pierduse mama pentru că aceasta rătăcea în căutarea tatălui mort al fetiţei.

În decursul acestui an, îşi sărbătorise pentru prima dată ziua de naştere fără tatăl ei. Şi mă întreba deseori: „Cine o să aibă grijă de mine dacă tu mori?” Era o întrebare care ne invada multe conversaţii – la dentist, în avion, când îşi punea, seara, capul pe pernă înainte de culcare.

— Sunt bine, sunt sănătoasă, sunt aici lângă tine. Şi intenţionez să rămân aici să te văd cum îmbătrâneşti.

Începuse să devină o mantră, răspunsul acesta al meu.

— Dar nu poţi fi sigură de asta.

La opt ani ştia deja că viaţa era plină de capcane.

— Ai dreptate. Nimeni nu ştie când o să moară. Dar ceea ce contează e că suntem în viaţă acum. Şi că sunt aici, lângă tine, acum. Chiar în aceste clipe.

Erau genul de lucruri pe care cărţile şi terapeuţii mă învăţaseră că trebuia să i le spun ca să-i calmez anxietatea.

Acum, că îmi terminasem treaba, toată greutatea zilei se rostogolea peste mine, iar eu mă simţeam brusc lipsită de scop şi cu mintea aiurea. Aveam nevoie de aer curat. Aşa că am ieşit în grădina lui Saro, acolo unde creşteau vrejurile de bob. Era singurul loc din casă care îmi putea ridica greutatea de pe suflet. Înviere, înnoire, hrană – acestea erau promisiunile bobului.

Stăteam în faţa fântânii centrale şi îmi aminteam cum începuse să prindă formă grădina într-un ianuarie din urmă cu câţiva ani. În primăvara aceea, Saro se recupera după operaţie şi trecea printr-o nouă tură de chimioterapie. Am gustat atunci, în sfârşit, *pasta con fave* făcute cu bob proaspăt cules din grădină. Era ceva foarte important în acest prim fel de mâncare făcut din grădina lui. Saro găsise acolo o cale de a-şi transforma anxietatea, frica şi îngrijorarea în ceva minunat. Pur şi simplu am plâns când am luat prima îmbucătură. Şi în acel moment am jurat să plantez bob în fiecare an de atunci înainte. Când s-a terminat sezonul, am uscat doi pumni de boabe, care aveau să devină seminţele noastre pentru anul următor. Şi am continuat aşa timp de cinci ani.

Chiar şi în acest prim an care a urmat morţii lui am plantat bob într-o zi de sfârşit de ianuarie – aniversarea zilei în care fugiserăm la New York.

Păreau să fie vreo două kilograme de bob acolo, în abundenţa grădinii, aşteptând să fie culeş. Saro mă învăţase cum să estimez din ochi o recoltă. Aş fi vrut să pregătesc mâncarea lui preferată de primăvară, *purea di*

fave con crostini, pentru cei patruzeci de prieteni care aveau să vină să-mi fie alături la această comemorare a trecerii lui în veşnicie. Plănuiserăm să-i celebrăm viaţa peste două zile şi să ridicăm un pahar în cinstea faptului că eu şi Zoela reuşiserăm să trecem cumva peste cel mai greu an din vieţile noastre. Trecusem de la haosul vieţii de îngrijitoare, cu permanentele ei alarme şi probleme sâcâitoare, de zi cu zi, la melancolia doliului unei văduve. Voiam să-mi recunosc această transformare, căreia învăţasem să-i supravieţuiesc. Şi voiam să o fac cum trebuie. Aşa că am început să culeg păstăile de pe vrejuri.

Mă simţeam recunoscătoare pentru cei pe care aceste boabe aveau să-i hrănească. Dacă prietenii sunt familia pe care ţi-o alegi, eu îmi alesesem cea mai bună familie din lume. Ei erau tribul meu. Fiecare dintre ei intrase în viaţa mea în urma unei întâlniri întâmplătoare – o clasă de boboci la colegiu, o primă zi de filmări pe un nou platou, în timpul căutării încălţărilor copilului prin groapa cu nisip de la creşă, datorită lui Saro, care avea obiceiul să se prezinte părinţilor altor copii birasiali pe care îi vedea în parc cu formula: „Copilul meu seamănă cu al vostru, cred că ar trebui să facem cunoştinţă”. Tribul meu era format din toate categoriile sociale, vârstele, preocupările şi profesiile – un artist mozaicar, un avocat, un profesor, un terapeut, un bancher de investiţi, un actor, un scriitor, un şofer de limuzină, un creator de benzi desenate. Ceea ce ne unea pe toţi era dorinţa noastră nestrămutată de a merge unii alături de alţii în vremurile cele mai nesigure şi mai dureroase. Ajunseseră în viaţa mea din întâmplare, e drept, dar aleseseră să rămână aici. Iar acum, voiam să le ofer mâncare de bob sicilian. Mâncare făcută din plantele pe care le îngrijisem peste iarnă, în aşteptarea acestei zile. Voiam să strâng întreaga echipă în braţe, pentru a le spune tuturor că dragostea şi grija lor din ultimele

douăsprezece luni erau singurul motiv pentru care încă mai stăteam acum în picioare.

Deoarece era prima dată când primeam un număr mare de invitaţi, încercam literalmente să reînvii ceva – o tradiţie pe care o avuseserăm eu şi Saro, de a ne deschide casa prietenilor pentru întâlniri vesele şi mâncare bună. El fusese mereu magnetul care atrăgea oamenii în casa noastră. Tuturor le plăcea să se afle în compania lui, să-i guste mâncarea, să-i asculte nenumăratele poveşti despre copilăria din Sicilia, unde un profesor îşi pusese cândva elevii să se întoarcă acasă, prin tot satul, cu o hârtie prinsă pe spate, pe care scria: „Sunt un măgar”, pentru că nu fuseseră atenţi la ore. Prietenii noştri adorau aceste poveşti despre un timp şi un loc care păreau desprinse din *Cinema Paradiso*.

După moartea lui, m-am temut că prietenii noştri nu aveau să mai vină la noi, pentru că eu nu eram ca el. Nu eram la fel de relaxată, de dornică de oaspeţi oricând şi oricum, genul care să aibă uşa mereu deschisă. Eram mai rigidă, aveam o nevoie aproape patologică ca totul să fie planificat. Însă am sperat că prin organizarea acestei întâlniri aş putea să aduc înapoi şi o parte din convivialitatea lui Saro, odată cu o casă plină de oameni care mănâncă împreună, varsă vin pe masă şi râd la amintirile adunate în atâţia ani.

M-am întors în casă şi am răsturnat pe blatul insulei din bucătărie un mic munte de păstăi de bob proaspăt culese din grădină, gata să pregătesc mâncarea lui preferată de primăvară, însă nu îmi aminteam toţi paşii. Îmi aduceam aminte partea cu decojirea şi fierberea, dar restul era vag. Trebuia să-l fac piure cu un pic din apa în care fiersese sau trebuia să fac o supă pentru asta? Ar fi trebuit să adaug usturoi sau ceapă eşalotă? Cred că usturoi era. Piper? Cât de mult ulei de măsline? Ar fi mers şi cu unt?

O singură persoană puteam suna în astfel de situaţii: pe Nonna.

— Ce mai e nou prin sat?

În afară de sfaturile culinare, ea rămăsese acum singura persoană cu care mai vorbeam regulat în italiană. Conversaţiile noastre, care aveau loc de trei ori pe săptămână, mă ajutau să-mi păstrez oarecum fluenţa şi legătura cu fosta mea viaţă. Erau felul în care rămâneam conectate şi ne ţineam la curent cu ce mai făceam în absenţa lui Saro. El vorbise zilnic cu ea după ce tatăl lui murise. Aşa că mi s-a părut normal să continuăm tradiţia după moartea lui Saro. Iar acest lucru ne apropiase.

— Eh, la fel ca de obicei. Nu prea ies din casă. Nu are rost să-mi plimb tristeţea, mi-a răspuns ea pe jumătate în dialect, pe jumătate în italiană. Dar o să mă duc la slujba de pomenire.

Slujba lunară de pomenire a lui Saro era modul ei de a marca trecerea timpului. Nu ştiam cum să-i spun că noi urma să avem o adunare acasă în onoarea lui, o celebrare a vieţii lui. Ar fi fost probabil o greşeală să folosesc cuvântul „celebrare” cu o femeie pentru care un asemenea ritual cultural nu exista. Mi se întâmplase de multe ori să-mi fac griji că ceva din ceea ce-i spuneam putea fi înţeles greşit în traducere. Era un alt fel în care moartea lui Saro continua să reverbereze. El ar fi ştiut ce să spună, cum să spună, cunoştea toate dedesubturile culturale: ce să omită, ce să cosmetizeze, ce să explice în amănunt. În absenţa lui, eram foarte îngrijorată în privinţa felului în care limba pe care o vorbeam sau folosirea greşită a unui cuvânt ar fi putut naşte confuzie sau răni pe cineva.

— Zoela şi cu mine invităm câţiva oameni la noi. A venit şi familia mea în oraş. O să-l comemorăm pe Saro.

Îmi venise în minte cuvântul italienesc pentru „comemorare” în timp ce vorbeam cu ea la telefon.

— Şi o să fac bob din grădină.

Ştia despre bobul acela moştenire de familie, transmis de la o generaţie la alta în Sicilia, pe care îl cultivam în fiecare an. O făcea fericită să şi-l imagineze crescând în pământ străin, hrănindu-ne aici, la mii de kilometri depărtare. Mi-a dat câteva sfaturi despre cum să păstrez bobul cremos după ce îl făceam piure. Apoi am vorbit despre Zoela şi despre şcoală. A vrut să ştie dacă Zoela mai întreba de Saro. Şi, chiar înainte să închid, m-a surprins cu o ultimă întrebare:

— Veniţi în Sicilia vara asta?

— Da, venim, i-am răspuns înainte ca mintea mea să aibă timp să-şi plănuiască răspunsul.

M-a surprins caracterul reflex al răspunsului meu.

— Cred că o să ne facă bine să venim, m-am auzit adăugând.

Am închis telefonul şi m-am uitat la mormanul de bob. Unii oameni moştenesc bijuterii. Eu aveam bob.

***

Două zile mai târziu, mi-am pus toată energia în a pregăti o masă memorială, ca un altar, în camera de la parter în care Saro murise cu un an mai devreme. Am aprins, împreună cu Zoela, lumânări prin toată încăperea. Am pus muzica lui preferată, am aşezat peste tot cărţile lui preferate. Am pus un rozariu în jurul statuii lui Buddha. Apoi am deschis uşile glisante şi am spus o rugăciune. O oră mai târziu, unul după altul, prietenii şi familia au umplut casa. I-am invitat pe toţi cei care soseau să treacă prin acea încăpere, dacă doreau, şi să lase un mesaj pentru Saro. O puteau face cu voce tare, în gând sau în scris, într-un caiet de comemorare.

Curtea din spate era înţesată de oameni, cu toţii prinşi în conversaţii despre Saro, despre viaţă, evenimente actuale, mâncare. Fântâna clipocea, aerul era plin de mireasmă de iasomie. În ziua aceea de primăvară, cerul Los Angelesului era senin şi generos.

Pe măsură ce după-amiaza s-a topit treptat în lumina crepusculului, oamenii au intrat în casă. Eram peste treizeci de persoane înghesuite în sufragerie, în jurul şemineului, al pianului şi al ferestrei uriaşe ce dădea înspre grădina lui Saro.

— Vă mulţumesc tuturor că sunteţi aici. Lui Saro i-ar fi plăcut mult să ne vadă pe toţi adunaţi aşa. Cred că şi el este cu noi acum. Şi ştiu că ar avea şi nişte poveşti de spus, ca de obicei. Însă azi mi-ar plăcea ca oricine doreşte să ne împărtăşească o poveste despre el.

Zoela a urmărit, aşezată în poala mea, cum camera s-a însufleţit de poveşti despre prietenia, idiosincraziile, bombasticele sale discursuri politice, sufletul lui bun, blândeţea, ospitalitatea şi mâncarea lui. Şi despre dragostea lui, bineînţeles. Oamenii au vorbit şi despre dragostea lui pentru mine şi pentru Zoela. Câţiva dintre prietenii noştri muzicieni i-au luat chitarele şi un jam-session ad-hoc a pus stăpânire pe casă. Pianul, bongoul, chitara-bas şi cea acustică au umplut aerul de muzică. Mă simţeam mai vie decât oricând în anul care trecuse.

După ce toată lumea a plecat, mult după ora 9 seara, eram obosită, dar încă sub vraja acelui val de iubire. Am strâns resturile de mâncare şi pe când le puneam în frigider am observat că mai rămăsese piure de bob. Mi-am adus aminte de conversaţia avută cu Nonna cu câteva zile înainte, de câte griji îmi făcusem despre ce şi cum să spun. Promisesem că aveam să mergem din nou la ea. Deci va mai fi o vară acolo. Şi mai aveam o groază de lucruri pe care trebuia să le învăţ, în afară de cum să cultiv

şi să prepar bobul de una singură. Lucruri legate de viaţă, de creşterea copiilor, de intimitatea necesară pentru a rămâne aproape de familia lui trecând peste toate diferenţele geografice sau culturale şi peste marele ocean de durere.

La masă

— Ştii, nu eşti obligată să faci asta. Unii oameni mai şi pleacă, mi-a spus Julie.

Ne aflam la The Ivy pe Robertson, la trei luni după ce Saro fusese diagnosticat cu un cancer de ţesuturi moi care făcuse metastaze osoase şi intrase în vâltoarea nesfârşitelor runde de chimioterapie debilitantă. Julie era profesoara mea de actorie, prietena şi mentorul meu. Însă cel mai important era că soţul ei murise când ea avea puţin peste treizeci de ani, lăsând-o să-şi crească singură fiul. Ştia ce înseamnă încrâncenarea, greutăţile şi despre cum să-ţi joci cât poţi de bine mâna proastă pe care ţi-o împărţise soarta. Se confruntase ea însăşi cu o boală care-i pusese viaţa în pericol.

— Uneori chiar poate fi prea mult, cu totul altceva decât îţi închipuiai atunci când ai spus „da”, a continuat ea, uitându-se fix în ochii mei.

Cu doar două nopţi înainte, Saro şi cu mine trecuserăm prin cel mai de jos moment al căsniciei noastre. Ne ţineam în braţe în pat, după o săptămână de chimioterapie deosebit de grea. Sistemul său imunitar se redusese la atât de puţine globule albe, încât am fi putut să le botezăm pe fiecare în parte. Era o situaţie cumplită. Aşa că l-am sărutat, în timp ce zăcea acolo, şi mi-am plimbat mâna peste pieptul lui.

Mi-a dat mâna la o parte şi mi-a spus:

— Cred că ar trebui să-ţi iei un amant.

— Ce?!

Nu spusese niciodată aşa ceva. Am simţit că se învârte camera cu mine.

— Nu, în niciun caz. *Nu*, Saro. Te iubesc pe tine şi doar pe tine. Vom trece împreună prin povestea asta.

Nu mai făcuserăm sex de luni de zile. Fusese prea bolnav, prea slăbit, prea copleşit de greţuri. Niciunul dintre noi nu abordase direct acest subiect. Doar ne ţineam în braţe în fiecare noapte, după care ne răsuceam resemnaţi pe o parte, încercând să închidem cât de cât ochii.

— Nu o să-mi caut niciun amant. Tu eşti amantul meu. Punct.

— Doar că eu nu vreau să suferi atât de mult. Ai nevoi, iar eu nu ţi le pot îndeplini.

— Dacă mai scoţi o vorbă, te omor. Gata. Nu face asta. Sunt bine aşa cum suntem acum.

Mi-am aşezat palma înapoi pe pieptul lui şi l-am sărutat:

— Şi vom fi bine.

Apoi m-am întors cu spatele la el, cu înţelegerea intimă a faptului că ne aflam pe un teritoriu psihologic cu totul nou. Nu ne luptam doar pentru viaţa lui, ne luptam şi pentru căsnicia noastră.

Tocmai îi povestisem toate astea lui Julie. Îmi închipuisem că avea să mă încurajeze, să-mi spună ceva care să-mi ridice moralul, să mă mai scape de poveri psihologice. Nu mă aşteptasem deloc să-mi sugereze să-l părăsesc.

— Cum poţi să zici aşa ceva? am întrebat-o eu.

Aveam o senzaţie ciudată, pe care o simţeam urcându-mi spre gât, dar înainte să pot să-mi dau seama despre ce era vorba, o alta s-a repezit să-i ia locul: furia. Mi-am dat farfuria la o parte şi am privit în jur, la sala aceea plină de

vânători stridenţi de celebrităţi pentru care era cunoscut restaurantul The Ivy.

Părea atât de absurd să discutăm aici, în acest decor, despre cancer şi despre mine părăsindu-l pe Saro! M-am simţit deodată istovită. Prânzul acela fusese fix opusul unei întâlniri vesele şi relaxate, ca între fete, despre care vorbise Julie când mă convinsese că aveam nevoie de câteva clipe de frivolitate după atâtea luni de îngrijire intensă.

— Vorbesc serios. Plecarea e şi ea o opţiune, a repetat neabătută, în timp ce şi-a mai turnat nişte ceai.

— Nici nu se pune problema. Nu l-aş părăsi niciodată pe Saro.

Oare de ce nu înţelegea?

— Atunci, a spus ea apăsat, trebuie să alegi asta. Adică să *alegi* asta cu adevărat.

A mai luat o îmbucătură, a sorbit din ceaiul ei Earl Grey, după care s-a sprijinit de spătarul scaunului. Obţinuse un răspuns de la mine, exact aşa cum intenţionase, provocându-mă.

— Fă tot ce poţi şi păstrează-ţi inima deschisă, a adăugat ea. Înfruntă necunoscutul. Şi el, oricât de greu îi va fi, va trebui să facă la fel. Dacă sunteţi în situaţia asta, trebuie să treceţi prin ea împreună.

În acea zi, am plecat de la The Ivy cu revelaţia că mariajul nostru ar putea deveni mai profund decât ne-am fi putut imagina oricare dintre noi. Sau că am putea deveni doi străini, unul pentru altul, în vreme ce ne luptam cu un inamic comun. Că trebuia să aleg să fiu persoana care oferea îngrijire. Dar, cel mai important, mi-am dat seama pentru prima dată că lucrul cu care ne luptam era atât de uriaş, încât trebuia să fiu alături de Saro într-un fel în care nu fusesem nevoită să fiu până acum. Conversaţia aceea cu Julia mă făcuse conştientă de faptul că era rândul meu

să fiu persoana aceea foarte bună la suflet care poate aştepta cu orele în ploaie, neclintită şi fără supărare, mereu pregătită şi disponibilă pentru acest bărbat, orice s-ar întâmpla.

***

După mai multe runde de chimioterapie, trei spitalizări şi o operaţie majoră, Saro încă nu le spusese părinţilor săi despre diagnosticul său.

— Vreau să văd mai întâi cum merge tratamentul complet, îmi spusese el în zilele imediat următoare diagnosticării. Să aşteptăm rezultatele. Nu vreau să-i îngrijorez. Maică-mea cred că ar muri.

Acum, când de-abia reuşea să se descurce cu propria-i viaţă, nu voia să mai audă şi îngrijorarea din vocea mamei lui, aflată la o jumătate de lume distanţă. Am înţeles asta, dar m-a şi deranjat. Eu le spusesem părinţilor mei imediat, mă bazam pe ei. Amândoi l-au încurajat pe Saro, s-au oferit să ne ajute şi financiar, din moment ce el nu mai putea lucra, iar costurile medicale erau ucigătoare. Nu-mi plăcea faptul că trebuia să ascund această informaţie incredibilă de familia lui. Acum aveam, în sfârşit, o comunicare deschisă cu părinţii lui. Faptul că nu le spuneam mi se părea o trădare, o lipsă flagrantă de intimitate. Dar Saro avea motivele lui. Iar cel mai important era că, oricum, părinţii lui nu ar fi putut face nimic de la o asemenea depărtare, iar grijile pe care şi le-ar fi făcut ar fi fost mult prea mari. Voia să mai aşteptăm. Aşa că i-am promis că nu voi spune nimic, o promisiune care m-a făcut să realizez numeroasele feluri în care producea dezbinare acest cancer: ne întorseserăm la stadiul în care păstram secrete faţă de sicilieni.

Totuşi ne apropiam de Crăciun, iar Saro trecuse prin mai mult de patru runde de chimioterapie, plus o operaţie de

înlocuire a genunchiului cu un implant protetic – după ce ne temuserăm că s-ar fi putut să i se amputeze piciorul de la femur. Încă mai mergea în cârje. Fuseserăm avertizaţi că aveau să mai treacă multe luni până când va putea să meargă de unul singur, din cauză că femurul şi tibia aveau nevoie de multă vreme ca să se vindece în jurul protezei. Până atunci, îl ajutam eu să se mişte şi făcea fizioterapie la domiciliu, în timp ce aşteptam ca sistemul său imunitar să se refacă suficient încât să poată suporta o nouă rundă de chimioterapie anul următor. Lui Saro i s-a părut în sfârşit că ar fi un moment potrivit să le spună părinţilor săi că fusese diagnosticat cu cancer.

— *Il cancro non c'è più. Sto molto meglio.*

„Cancerul s-a dus. Sunt mult mai bine", le-a spus el în cea mai autentică şi onestă conversaţie pe care o avusese cu părinţii săi în ultimele luni.

L-am auzit cum răspundea, cu vocea tremurândă, unui torent de întrebări de la mama şi tatăl său, care erau amândoi la telefon. Mama lui a spus: „Rosario, Rosario!" cu o voce sfâşietoare, care m-a înfricoşat într-atât încât mi s-a făcut rău. Mi-a readus în minte toată teama şi îndoiala. Am înţeles instantaneu de ce aşteptase atâta înainte să le spună. Chiar nu ştiu cum am fi reuşit să trecem peste lunile din urmă dacă am fi avut în plus şi responsabilitatea gestionării anxietăţii lor.

După ce a închis telefonul, Saro a început să plângă. L-am lăsat singur. Învăţam ceva nou în căsnicia noastră: când să ne lăsăm singuri unul pe altul, pentru a ne oferi spaţiu, şi când să ţinem aproape. De cinci luni, Saro era toată ziua acasă, nu lucra, iar eu mă ocupam şi de nevoile lui fizice, şi de cele ale casei. Eram acolo, unul lângă altul în tranşee, nonstop. Începuserăm să ne formăm un nou mod de a fi, care presupunea şi să-i permit să plângă singur.

A doua zi după ce le dăduserăm vestea părinţilor, Franca a sunat să ne anunţe că aceştia voiau să vină în Los Angeles, să-l viziteze de Crăciun. Le cumpărase deja biletele. A spus că luase bilete pentru o şedere de o lună, pentru că aşa era cel mai ieftin. Nimeni nu discutase despre asta cu noi. Părea că o mamă care lipsise de la nunta fiului ei nu dorea să lipsească şi de la marginea patului lui de bolnav de cancer. Ideea unei convieţuiri de o lună cu socrii mei în L.A. aproape că m-a blocat. Când am încercat să-i sugerez lui Saro că poate era prea mult, prea stresant, mi-a răspuns:

— Tembi, lasă-i să stea. Vor să ajute. Nu ştiu dacă e cel mai bun lucru pentru noi doi, dar acum nimic nu e aşa cum ar fi trebuit să fie.

Stătea în pat şi s-a întors cu faţa spre fereastră atunci când a adăugat:

— În plus, nu ştiu când îi voi mai putea vedea vreodată.

Părinţii lui s-au urcat în avion la două săptămâni după asta. De la prima noastră întâlnire, cu cinci ani în urmă, ne văzuserăm aproximativ o dată pe an. Interacţionam în acelaşi mod în care o făceau nişte rude îndepărtate, la o reuniune anuală de familie: schimbam glume şi îmbrăţişări, ne zâmbeam unii altora în timpul zilei şi împărţeam aceeaşi bucată de pâine fără ca măcar să zgâriem vreodată suprafaţa intimităţii. Acceptasem faptul că nu aveam să fiu niciodată apropiată de părinţii lui. Simplul fapt de a exista unii în vieţile celorlalţi era deja un obstacol suficient de mare pentru a putea fi depăşit într-o singură viaţă de om. Şi nu mi-i imaginasem niciodată venind aici, la Los Angeles, să vadă cu ochii lor cum era viaţa noastră. Cancerul schimbase totul.

***

În dimineaţa zilei în care trebuiau să ajungă la noi, am aranjat casa în timp ce Saro se odihnea, încă prea bolnav ca să poată face prea multe. Însă nu suficient de bolnav cât să-i mascheze anxietatea sau să-l împiedice să-mi dea indicaţii în legătură cu ceea ce trebuia făcut.

— La magazin ai fost? a întrebat el din pat, unde zăcea înconjurat de cărţi şi de două numere din *la Repubblica*, ziarul lui italian, care îi ţineau de urât.

— Da, i-am răspuns din camera de oaspeţi aflată de cealaltă parte a holului, unde făceam patul şi pregăteam prosoape pentru musafiri.

— Ai luat un fier de călcat?

— Ce? Fier de călcat? De ce? Eu nu calc, i-am răspuns eu din uşa dormitorului, unde mă dusesem să mă asigur că îl auzisem bine şi să-i arunc o privire soţului meu, care sugera dintr-odată că am fi avut nevoie de un fier de călcat în casă.

— Da, un fier de călcat. Mama o să vrea să calce.

— Pe bune, Saro? Chiar vrei să ies să cumpăr şi un fier de călcat, peste toate celelalte? Serios?

— Tembi, trebuie să aibă ceva de făcut în casă. Nu conduce, nu vorbeşte engleză, aşa că nu se poate uita la televizor. O să vrea să facă treburi casnice, ca să aibă cu ce să-şi umple timpul. O să vrea să calce.

Drăcia dracului, mi-am zis.

— Bine, Saro, după ce termin de făcut curăţenie şi îţi iau medicamentele antiemetice, trec pe la magazinul de electrocasnice şi iau un fier de călcat. Trebuie să fie o marcă anume? l-am întrebat eu cu un ton care nu lăsa nicio îndoială asupra faptului că eram foarte enervată.

— Nu fi aşa. Ştii că aş fi făcut eu toate astea, dacă aş fi putut. Dar nici măcar să mă scol din nenorocitul ăsta de pat nu pot, fără ajutorul tău. Vreau ca totul să fie cât se

poate de lin, atâta tot. Va trebui să avem grijă de ei. Şi aş vrea ca de data asta să nu apară probleme între noi.

Ştiam că avea dreptate. Şi îmi doream aceleaşi lucruri – linişte şi pace – pentru el. Merita asta. Merita să petreacă un timp împreună cu părinţii lui, mai ales că viaţa lui încă atârna de un fir de păr.

I-am luat de la aeroportul internaţional din Los Angeles. Mama lui Saro l-a îmbrăţişat scăldată în lacrimi, tatăl lui l-a sărutat pe amândoi obrajii. Îşi vedeau fiul pentru prima dată după chimioterapie şi după operaţie. Au fost speriaţi de schimbare.

Tot drumul spre casă, prin Westside, centru, Hollywood, s-au uitat la luminile oraşului, la fluxul nesfârşit de maşini, la diferitele stiluri arhitecturale, la mulţimea de panouri publicitare, inclusiv unul cu celebrul model al oraşului, Angelyne. Peisajul urban era imens. Aşezată pe bancheta din spate, mama lui Saro îşi încleştase mâinile pe poşetă.

— *Ma dov'è il centro?* a vrut să afle tatăl lui Saro, care privea prin geamul din dreapta.

— Nu există un centru, i-am răspuns eu în italiană. Este un oraş american, descentralizat.

Nu ştiam dacă înţelegea ce îi spuneam. Şi nici nu-mi prea păsa de asta.

— Sunt doar multe cartiere mici, a explicat Saro în dialect, mascându-mi cu lejeritate impoliteţea.

Am auzit-o pe mama lui Saro oftând. Era vizibil tulburată. Totul era atât de imposibil de nou pentru ea: călătoria, oraşul, circumstanţele! Îngrijorarea ei pentru Saro era formidabilă.

Patruzeci şi cinci de minute mai târziu, am oprit în faţa casei. M-am întors către Saro şi i-am spus:

— Condu-i tu.

Apoi am rămas singură în maşină. Aveam nevoie de timp ca să procesez tot ce mi se întâmpla. Şi acolo, în

liniştea maşinii, m-au podidit lacrimile. Plângeam din cauză că mă simţeam copleşită şi epuizată de tot ce îmi cerea viaţa să fac. Din cauza felului în care dragostea îmi pretindea mai mult decât mă simţeam capabilă să dau. O lună împreună cu socrii mei, într-un moment în care şi eu, şi Saro eram atât de fragili, părea ceva foarte îndepărtat de ceea ce îmi închipuisem atunci când spusesem „da”. Voiam să fug, îmi voiam viaţa înapoi. În schimb, mi-am şters lacrimile, am tras adânc aer în piept şi am deschis portiera.

Când am intrat să mă alătur clanului Gullo, i-am văzut pe Giuseppe şi Croce rătăcind prin casa noastră, pipăind balustradele scării, deschizând frigiderul şi uitându-se la fântâna din atrium. Giuseppe a ciocănit în balustrada de cupru care ducea sus. Şi-a băgat capul în uscător. Croce şi-a scos pantofii şi şi-a scufundat picioarele încălţate numai în ciorapi în covorul pufos.

Când i-am condus la etaj, în camera de oaspeţi, se vedea deja clar că erau mândri. Nu pentru că ar fi fost o casă deosebit de mare sau de opulentă. Nu conta că paturile încă nu aveau cadre sau că noptierele erau de la IKEA. Era casa fiului lor, ceva ce el reuşise să obţină ca imigrant într-o ţară ce lor li se păruse copleşitoare şi neprimitoare.

Când le-am sugerat să se odihnească, după mai mult de douăzeci de ore de călătorit, au protestat la unison:

— *Abbiamo portato da mangiare.*

Aduseseră mâncare. Şi acum trebuiau să o despacheteze.

În câteva minute, două dintre cele trei valize erau deja deschise pe holul de la etaj, iar socrii mei dezbăteau aprins ce să pregătească pentru cină din produsele proaspete pe care le aduseseră.

Apoi Giuseppe şi-a scos chimirul din muselină, legat cu un şnur, pe care îl purta sub cămaşă, făcut de Croce cu multă vreme în urmă. Înăuntrul lui am putut vedea un teanc de euro suficient pentru o lună de şedere, rezultatul multor ani de muncă şi economii. Şi l-a strâns cu grijă şi l-a aşezat pe podea, pentru a putea despacheta nestânjenit mâncarea. Am coborât apoi cu toţii la parter, unde ne aştepta Saro, incapabil încă să folosească scările fără ajutor.

— *Passami il cibo*, i-a strigat el maică-sii.

Să-i dea mâncarea.

Croce i-a întins peste balustradă vinete, cardon[6] iernatic, o funie de usturoi şi câţiva bulbi de anghinare pentru plantat, urmate de sticle cu sos de roşii, o canistră cu şapte litri de ulei de măsline, borcane cu inimi de anghinare marinate, o roată mică de brânză, oregano uscat şi pungi de plastic pline cu flori de muşeţel cu tot cu tulpină, legate cu sfoară.

Mi-am dat seama de două lucruri în acel moment. Primul, că socrii mei habar nu aveau că era ilegal să introduci produse proaspete în Statele Unite. Mă holbam şocată la valiza plină de mâncare adusă direct de pe câmpurile Siciliei. N-o să ştiu niciodată cum reuşiseră să treacă de vamă cu usturoiul, legumele de iarnă şi brânza aia. Iar al doilea, că nu aveau încredere în magazinele din America. Dacă tot mergeau într-o ţară străină, trebuia măcar să ia cu ei ceea ce cunoşteau bine: ulei de măsline de calitate, sos de roşii, *caponata*, usturoi cultivat de mâinile lor.

I-am ajutat să ducă jos la Saro produsele rămase. Mă pregăteam să râd împreună cu el de situaţia aceea

---

[6] Plantă înrudită cu anghinarea, cultivată pentru tulpinile ei comestibile *(N.r.).*

absurdă. Dar el mi-a întâmpinat zâmbetul sarcastic cu o încântare neprefăcută:

— *Bellissimo! Facciamo una pasta?*

„Minunat! Facem nişte paste?”

Era aproape zece seara.

O jumătate de oră mai târziu, Saro vorbea cu taică-său în sufragerie, în timp ce eu îi arătam bucătărioara noastră soacră-mii. Am îndesat cardonul, cu rădăcinile încă intacte, în compartimentul pentru legume al frigiderului, lângă rulourile mele de sushi California.

Croce s-a apucat de gătit în seara aceea şi nu s-a mai oprit toată luna. Casa mirosea în permanenţă a ceva fiert la foc mic, sotat sau prăjit. Se umpluse din nou de zgomotele familiare ale vaselor zdrăngănite, ale flăcărilor aprinse sub oale şi ale uşii de la cuptor deschise şi închise. Soacra mea părea fericită. Toate astea îi dădeau un scop în fiecare zi.

Pentru Giuseppe am achiziţionat un pachet de posturi italieneşti la televiziunea prin cablu, iar atunci când nu ţipa în faţa ecranului la prim-ministrul de atunci, Silvio Berlusconi, eu eram cea care avea sarcina de a-i asigura puţin divertisment cu excursii la Home Depot. Lua culoarele la rând, minunându-se în faţa nenumăratelor opţiuni şi a surplusului american expus la vedere. Mă punea să-i traduc totul, de la burghie la sifoane de scurgere şi până la uşi de plasă.

După o săptămână, devenise clar că eu urma să fiu comisionarul însărcinat cu procurarea pâinii pentru Giuseppe. Făceam zilnic pe taxiul pentru el, să-şi ia codrul cotidian, iar după o săptămână de mers la magazin de două ori pe zi, aşa cum ar fi făcut el dacă ar fi fost în Sicilia, eram epuizată. Aveam acasă un soţ care încă mergea regulat la medic şi care încă lua medicamente puternice pentru refacerea sistemului imunitar şi

reconstruirea oaselor, înainte de a o lua de la capăt cu chimioterapia. Aveam doi socri care nu şofau şi nu vorbeau engleză. Nu îi interesau muzeele, restaurantele sau magazinele. Voiau să stea cu fiul lor. Voiau pâine. Voiau să-şi pună dragostea drept stăvilar în calea cancerului.

Într-o seară, pe când Croce şi cu mine făceam curat în bucătărie, Saro se odihnea, iar tatăl lui se uita la televizor, Croce m-a întrebat:

— Doctorii ce spun?

Avea o voce gravă, plină de o emoţie controlată.

— Nu ne dau un răspuns definitiv, dar până acum se pare că Saro a reacţionat bine la tratamente. Sunt oameni la care nu mai apar recidive ani în şir, i-am răspuns eu.

— Dar revine? a întrebat ea abandonând italiana şi vorbindu-mi în siciliană.

Uram întrebarea aceea. Ca să-i pot răspunde, trebuia să divulg realitatea celui mai rău posibil deznodământ.

— Nu ştiu, i-am răspuns în italiană.

— Dacă ar fi avut copii, Saro şi-ar fi dorit mai mult să trăiască, a spus Croce aproape neauzit.

Iar eu aproape că am scăpat din mâini farfuria pe care o ştergeam, atât de şocată am fost. Vorbele ei m-au lovit ca un upercut în locul în care eram cea mai vulnerabilă. *Cum îndrăznea? Ce ştia ea?* Noi luptam pentru viaţă şi avuseserăm grijă să punem deoparte posibilitatea unui viitor cu copii. Dar nu aveam cuvintele, energia şi nici dorinţa să-i explic toate astea. Ştiam că lucrurile spuse – cuvinte tipice pentru o mamă siciliană îngrijorată – nu erau un reproş la adresa mea ca femeie, ca soţie. Şi totuşi m-au făcut să mă simt că îl dezamăgisem pe Saro. Am simţit nevoia să ţip, am simţit nevoia să plâng. Dar, mai mult decât orice, am simţit nevoia ca ea şi Giuseppe să plece. Am lăsat farfuria pe blat şi m-am dus în camera mea, am

închis uşa, m-am băgat în pat şi nu am mai vorbit cu nimeni până a doua zi dimineaţă.

După opt zile de când veniseră musafirii, ajunsesem deja la limită. Relaţiile dintre mine şi Saro se încordaseră, eram amândoi surmenaţi, din diverse motive. Eu eram obosită şi sătulă de rolul de gazdă şi asistentă, simţindu-mă într-un fel subtil mai puţin valoroasă din cauză că nu îi dăruisem lui Saro copii şi că nu-i călcam chiloţii, aşa cum făcea Croce pentru Giuseppe. Saro era epuizat emoţional din cauza nevoii de a-şi asigura în mod constant părinţii că o să se facă bine.

— Ori plecăm de aici la Houston, ori îmi pierd minţile, i-am spus eu în noaptea aceea, în timp ce stăteam în pat.

Trupul îi era moale, de o fragilitate incontestabilă. Chiar şi mâinile îi erau moi, mâinile acelea obişnuite cu munca, care odată creaseră magie. Încercarea de a procesa toate astea îmi declanşase o panică extraordinară în fiecare celulă din propriul meu corp. Nu îi spusesem nimic despre comentariul legat de copii şi hotărâsem ca nici să nu o fac vreodată. Nu ar fi folosit la nimic.

— Trebuie să-i văd pe ai mei. Nu o să pot rezista în dimineaţa Crăciunului cu aşa ceva.

Am arătat spre medicamentele lui de pe noptieră şi spre cârjele din colţul camerei. Însă mă refeream şi la prezenţa părinţilor săi.

— Bine, *amore*. Dacă vrei să mergem la Houston, hai s-o facem.

S-a aplecat să mă sărute, apoi m-a tras mai aproape de el.

— O să fie bine. O să fie totul bine, a spus.

Voia să creadă asta. Avea nevoie să o creadă.

Niciunul dintre noi nu a spus-o cu voce tare, dar undeva în discuţia aceea cred că se strecurase şi dorinţa ca familiile noastre să se cunoască între ele. Şi mai cred că

amândoi ne temeam că s-ar putea să fie ultima ocazie pentru a o face.

***

Acea călătorie la Houston a rămas un amalgam de momente importante, surprinse în fotografii care mă ajută acum să-mi amintesc perioada de început a bolii lui, când eram atât de sfârşită şi traumatizată, încât memoria nu se lasă accesată. Îmi amintesc că i-am dus pe părinţii lui Saro să vadă Gulf Coast; pe Giuseppe aruncând pentru prima dată o undiţă; pe părinţii săi foarte emoţionaţi să ţină în mâini medalia de aur câştigată de unchiul meu Frederick la atletism, la Olimpiada din 1976; pe tatăl meu ducându-i la un meci de fotbal al echipei Texans din Houston şi pe tatăl lui Saro fluturând un fanion în timp ce terenul era plin de majorete. O amintire de-o clipă a mamei lui Saro stând la coadă la un bufet, uitându-se la tăvile cu grătare şi clătinând din cap. Amintirea aceasta e cea mai clară, pentru că s-a petrecut chiar înainte să ne aşezăm pentru prima oară la masă împreună, ca două familii. Am mâncat la o masă mare, comună, în casa mătuşii mele Rhonda, iar Croce a murmurat cu cea mai veritabilă nedumerire:

— Nu înţeleg de ce îşi adună americanii atât de multă mâncare pe o singură farfurie.

— Nu ştiu dacă e valabil pentru toţi americanii, dar cu siguranţă texanii aşa fac, i-am răspuns eu zâmbind, fericită că mă aflam alături de ai mei şi că reuşisem să-i duc şi pe socri acolo.

Chiar atunci, la masă se dădea din mână în mână o tavă cu coaste.

— *Mamma*, a spus Saro, nu e nevoie să mănânci tot.

Apoi a luat o coastă, iar tatăl meu i-a adus un pahar cu ceai. Masa era plină de cele mai de suflet mâncăruri sudice, cele care îmi hrăniseră familia şi care vorbeau

despre cine eram din punct de vedere cultural. Mâncăruri pe care familia mea fusese mereu bucuroasă să le împartă cu alţii.

— O să încerc, a spus mama lui Saro.

Apoi a luat pe furiş carnea de pe farfuria ei şi a pus-o pe cea a lui Giuseppe, care era ocupat să vorbească în siciliană cu unchiul meu. Unchi care s-a uitat spre mine, ca să-i traduc ce spunea. Giuseppe voia să ştie de cât pământ era nevoie pentru păşunatul unui cap de bovină – o conversaţie cât se poate de pe placul unchiului meu, care era fermier.

Nonna a rămas tăcută, observând cu atenţie camera, chipurile celor aflaţi în jurul mesei, gesturile şi interacţiunile într-o limbă străină şi într-un loc atât de îndepărtat de casa lor. Dar mai ales se uita la fiul ei. De când veniseră în America, o surprinsesem adesea aruncându-i priviri lungi. M-am gândit că încerca să observe schimbările fizice prin care trecuse: pierderea în greutate, subţierea firelor de păr, nevoia de cârje. Însă aici, la masa aceasta din Houston, se uita la el într-un mod diferit. Apoi, cândva între salata de cartofi şi desert – *cobbler* cu piersici –, a vorbit. S-a întors către sora mea, care stătea pe scaunul de alături, şi i-a spus:

— *Non lo sapevo che mio figlio avevo tutto questo, questa vita, quest'amore qua.*

Sora mea m-a rugat să-i traduc, peste masă. Dar am avut nevoie de câteva clipe înainte ca vorbele să-mi poată ieşi din gură. M-am uitat la Croce, iar ea mi-a susţinut privirea tot timpul cât am tradus:

— A spus aşa: „Habar nu aveam că fiul meu are toate astea aici, această viaţă, atâta iubire".

Saro îşi construise o viaţă a lui în această străinătate, iar ea o vedea pentru prima oară. O viaţă care includea şi

o familie care îl revendica drept unul de-al lor. Am văzut atunci uşurare în ochii ei.

Şi pe când stăteam acolo, mâncând cu cei din jurul meu – nu doar consumând alimente, ci împărtăşind visuri, aspiraţii, istorii personale –, am putut vedea cât de tare ne fusese schimbată tuturor miza vieţii de spectrul bolii lui Saro. Ceea ce era important se schimbase. Ne găseam acum departe de nunta din Florenţa, când citeam telegrame de la jumătatea familiei noastre care refuzase să vină acolo din motive de rasă şi frică. În acea călătorie la Houston a fost prima dată când nu a trebuit să ne întrebăm cum ar fi fost să fim cu toţii laolaltă, ambele părţi ale familiei în aceeaşi cameră.

Am citit undeva că o nuntă este mai mult decât confirmarea uniunii a două persoane; este simbolul uniunii dintre două familii.

Nouă nu ni se întâmplase aşa ceva la nuntă. Fusese nevoie de un cancer rar pentru ca aceste două familii, atât de diferite, să ajungă să stea împreună la masă.

Ricotta

— *La famiglia Gullo è tornata.*

„Familia Gullo s-a întors”, a spus Nonna, folosind acelaşi nume de familie pentru amândouă, revendicându-ne laolaltă. Nu mai făcuse asta niciodată. Avea aceeaşi pereche de cercei pe care o purta de mai mult de patruzeci de ani şi, la gât, aceeaşi cruce de lemn adusă de sora ei Carmela, călugăriţă, de la Vatican. S-a ridicat de pe banca din faţa uşii şi mi-a pus o mână pe umăr, cu verigheta strânsă pe degetele ei artritice.

Am zâmbit şi am îmbrăţişat-o în stil american. Ne-am pomenit în mijlocul celui de-al doilea ritual anual de sosire al nostru. Văduvele şi soţiile de pe Via Gramsci ne-au înconjurat încă o dată maşina şi s-a pornit obişnuitul cor de saluturi şi evaluări de natură fizică: „Zoela a crescut”, „Ai părul mai lung”, „Arăţi obosită”, „Păreţi bine hrănite”, „Trebuie să vă odihniţi”.

Primele saluturi erau mereu o evaluare a felului în care arătam. Aşa se făcea în Sicilia. Acel „bine hrănite” voia să spună că ne îngrăşaserăm. Era adevărat, eu luasem ceva în greutate faţă de vara trecută. Iar Zoela îmi ajungea acum până la piept. Şi începuseră să-i înmugurească sânii. Mă bucuram că măcar asta nu menţionaseră.

În mai puţin de o oră, eram toate în jurul mesei, gata pentru primul nostru prânz împreună pe anul acesta. Nonna ne-a pus *ditalini con le lenticchie* – mici paste tubulare cu linte – în boluri puţin adânci, speciale pentru paste. Mai era şi brânză cu boabe mari de piper, de un negru-cărbune. Mi se părea că seamănă cu nişte mici fasole ochi-negru într-o mare de pecorino. Mereu îmi plăcuse acea specialitate de brânză de capră cu coaja atât de sărată, încât simţeam că-mi ia foc cerul gurii. Avea toate caracteristicile Siciliei, un gust intens, dar îmbietor. Nonna o tăiase în felii care rivalizau cu un mic fileu de vită.

Era ca şi cum timpul n-ar fi trecut. Scaunul meu era la locul lui obişnuit. Nonna s-a aşezat cel mai aproape de aragaz, ca să ne poată servi fără să fie nevoită să se ridice în picioare. Zoela s-a lăsat să cadă pe un scaun în stânga mea. A fost de ajuns o singură îmbucătură ca să-mi simt inima liniştindu-se şi stresul scăzând. Los Angeles a început să se îndepărteze, de parcă ar fi existat realmente într-un alt timp şi spaţiu.

— *Mangia.*

Nonna îi spune Zoelei să mănânce, dar ea era mai mult obosită decât înfometată, după douăzeci şi şase de ore de călătorie.

Am luat încă o lingură din farfuria mea, plină cu bogăţie, soartă şi suferinţă. De toate laolaltă. Apoi am apucat o felie groasă de pâine, din grămada care zăcea pe masă.

— Ce mai faci? am întrebat-o.

Nonna mă controla din ochi, voia să vadă semnele care să-i confirme că începusem să mă repar, să mă repun pe picioare, odată ajunsă în casa ei şi mâncând din bucatele ei.

— Fac ce vrea Domnul, nici mai mult, nici mai puţin, a răspuns ea cu o ridicare din umeri.

S-a întins după teancul de şerveţele aşezate în spatele statuetei Fecioarei Maria.

În ultimul an, primisem rapoarte regulate despre cine se mai îmbolnăvise prin sat şi cine se mai născuse. Primisem informaţii despre controversatele alegeri locale, la care Nonna refuzase să voteze pentru că doi veri se luptaseră între ei pentru acelaşi post. Ştiam cum mai stăteau treburile cu tensiunea ei crescută şi cu diabetul. Ştiam că suferea de o nevralgie dureroasă la un umăr. Ştiam că nepoatelor mele le plăcea cartea şi că Franca şi Cosimo se speteau muncind la serviciile lor precare, care nu le lăsau prea mult timp şi pentru plăcerile vieţii, darămite pentru vreun lux. Şi cu doar câteva zile înainte de sosirea noastră, Nonna îmi povestise despre violentele incendii de vegetaţie care cuprinseseră unele părţi ale insulei.

M-am întors spre Zoela, care luase doar câteva guri de mâncare şi era pe punctul de a se ridica de la masă ca să meargă în salonul cel mic şi să se uite la telenovele italiene, distracţia ei preferată când nu avea nimic altceva de făcut. Nu am apucat să-i spun ceva, că Nonna a intervenit:

— *Mangia, Zoela, amore. Mangia, perche ti devi fare grande.*

O ruga să mănânce ca să crească mare. Îi făcea plăcere să-şi vadă nepoata mâncând cu poftă la masa ei. I-a mai pus Zoelei un file de brânză pe farfurie.

— Zoela, Nonna se bucură că ne-am întors, i-am spus eu în italiană, sperând că aşa am fi putut avea o singură conversaţie, în limba noastră comună.

— Ştiu, te-am auzit, a răspuns ea în engleză.

Apoi s-a ridicat şi a luat-o spre salon.

— Vrei să-i spui ceva Nonnei, despre cum te simţi că ai venit aici? am insistat eu.

— Sigur.

S-a aruncat pe canapea şi a început să-şi scoată pantofii, cu ochii în televizor. La opt ani se comporta deja aşa cum o făceam eu la optsprezece.

— Atunci de ce nu vii înapoi aici, să i-o spui cu gura ta? Sau mai bine să-i dai o îmbrăţişare?

O dădusem brusc pe engleză, cu un ton pe care nu reuşisem să-l fac să sune degajat. Nonna a simţit că ceva nu era în regulă.

— *Picciridda mia.* Văd că se bucură. Se vede pe faţa ei şi după cât de mult i-a plăcut prânzul.

Felul plin de afecţiune în care Nonna spusese *picciridda mia*, adică micuţa mea, în siciliană, m-a făcut să-mi înăbuş un val de lacrimi. Încă era multă suferinţă în noi, iar duioşia aceasta o scosese la vedere. Eram un trio de vârste şi limbi diferite, care încercam să facem ca relaţia noastră să funcţioneze. Fiecare lucruşor era important.

Zoela s-a întors în bucătărie toată numai zâmbet şi a pupat-o pe Nonna pe obraz. Apoi a făcut o piruetă şi ne-a părăsit din nou, triumfătoare.

— Desculţă ca ţiganii, a spus Nonna zâmbind drăgăstos. Las-o-n pace.

Când Zoela a ajuns în cealaltă cameră, s-a întors către mine şi m-a întrebat în engleză:

— Mami... de ce nu sunt poze cu tine şi cu Babbo la nuntă pe peretele Nonnei?

Era ultimul lucru la care m-aş fi aşteptat, însă avea opt ani şi vedea lumea diferit de la o zi la alta. Mi-am dat seama pentru prima oară că va trebui să-i răspund cândva la această întrebare. Dar nu chiar acum.

Şi în timp ce Nonna se apucase să strângă masa, am încercat un răspuns atent:

— Poate că nu sunt poze de la nunta noastră, dar sunt alte poze cu noi prin casă.

Iar Zoela nu a mai insistat.

Nu era suficient de mare să-i spun acum despre faptul că familiile pot să nu-i accepte pe cei pe care copiii lor îi iubesc. Nu voiam să provoc niciun fel de distanţare între ea şi bunica ei. Iar un răspuns complet ar fi avut nevoie de un context, în prealabil. Şi pentru a-i oferi un context ar fi trebuit să disec trecutul de mult apus.

Într-o bună zi va trebui să pun în cuvinte ceea ce, pe moment, rămăsese nerostit: că am fost o familie care s-a împotmolit la început pe drumul către conectare şi că procesul iertării este uneori lipsit de graţie. I-aş spune despre năzuinţa omului către iubire şi despre capacitatea lui de schimbare, şi despre o reuniune în grădina unui hotel de pe malul mării. Ar trebui să încerc să-i dau exemple despre felul în care viaţa a necesitat eforturi constante de reparare şi reclădire a relaţiilor. Să-i spun despre cum boala tatălui ei ne-a adus pe toţi mai aproape. Şi cum naşterea ei a schimbat totul.

Ea îşi va aduce aminte de aceste vizite ca de nişte repere din copilăria sa. Venise să-i vadă pe „Nonno Pepe”, cum îi spunea ea lui Giuseppe, şi pe Nonna ei încă de când avea şase luni. Relaţia dintre ei se formase din clipe

pasagere, crâmpeie de conectare. Ca în vara în care ea avea patru ani şi stătuse în poala bunicului în fiecare după-amiază, fără să ştie că avea să fie ultima lui vară. El era prea bolnav să o mai ia la plimbare, fusese atacat subit de un cancer agresiv la rinichi. Aşa că ea îi sufla baloane de săpun în faţă şi îl gâdila pe gât, ca să-l facă să râdă. Râsul lor contopit în aer îl făcuse pe Saro să plângă. Îşi ducea el însuşi propria bătălie de şase ani şi ştia că era ultima vară în care avea să-şi vadă tatăl. În vara aceea, Nonna simţise că îşi pierdea uşurel şi fiul, şi soţul, din cauza lui *il male* – cancerul –, în acelaşi timp. Se simţise slabă şi disperată din cauza asta, i se rupea sufletul. După ce murise Giuseppe, îşi pusese veşmântul negru, de văduvă, pe care avea să-l poarte pentru tot restul vieţii, după cum cerea obiceiul. Era felul în care i se reamintea comunităţii despre pierderea ei, despre faptul că îşi ducea mereu doliul cu ea. Îi conferea un rol public, de purtătoare a poveştilor şi amintirilor celui decedat. Într-o bună zi, va trebui să-i spun Zoelei despre toate astea. Şi despre faptul că începutul poveştii noastre ca familie nu prevestea deloc sfârşitul pe care l-a avut. Că timpul iartă.

Tot ce a ştiut ea a fost dragostea pe care i-au dat-o bunicii săi, care au primit-o cu braţele deschise pentru că era iubita fiică a singurului lor fiu. Tot ce se întâmplase înainte fusese, aşa cum ar fi zis bunica mea, „drumul care ne-a adus aici”.

Şi în acel moment am realizat că doar eu şi cu Nonna mai stăteam la capătul acelui drum. Şi că împreună construiam acum începutul unuia nou.

Zoela a continuat să se uite la televizor, aparent mulţumită de răspunsul (sau non-răspunsul) meu. Nonna a şters ultima farfurie şi s-a dus să pună pe foc espressoul de după prânz. M-am întors la felia mea de brânză şi am luat ultima muşcătură din felia deopotrivă fragedă şi

fermă. Nonna, care tocmai răsucea capacul de la *moka macchinetta*, m-a văzut.

— E de la producătoarea de brânză din piaţă, de vizavi de bar. O fac ea şi soţul ei. Şi are o fetiţă de vârsta Zoelei, a spus ea.

Eram mereu în căutare de legături sociale pentru Zoela, când ne aflam în Aliminusa. Acum mai mult ca oricând, pentru că interacţiunile cu copii de vârsta ei erau singura modalitate de a o face să se integreze acolo, să vorbească italiana pe care ştiam că o poate vorbi şi să aibă momente neaşteptate de bucurie şi spontaneitate. Verişoarele ei, Laura şi Giusy, erau mult mai mari, terminau liceul şi se pregăteau de facultate.

— Zoela, vrei să te întâlneşti cu fetiţa doamnei care face brânză? am întrebat-o eu în italiană, când i-am dus în cameră o altă bucată de pâine cu brânză. Am putea să gustăm tot ce vinde la ea în magazin.

— Nu prea, a răspuns ea, indiferentă la eforturile mele de a-i extinde cercul de prieteni.

— De ce?

— Aşa.

A ridicat din umeri, semn că era complet dezinteresată de orice altceva în afară de momentul prezent.

— Dar vin şi eu acolo cu tine. Poate o luăm şi pe Rosalia cu noi.

Făceam eforturi din greu. Aşa făcusem şi în L.A. Trebuia să mă chinui să o menţin activă din punct de vedere social. Când rămâneam singure acasă, doar noi două, era de multe ori partea cea mai dificilă a zilelor noastre. După o zi plină de audiţii, de pregătire a meselor, spălatul rufelor, dusul şi luatul ei de la şcoală, rareori îmi rămânea energie să o distrez şi altfel decât stând încolăcite pe canapea şi uitându-ne la televizor. Ne era dor de momentele în care Saro o acompania la chitară în timp ce

ea urla din toţi răr unchii melodia „Respect” a Arethei Franklin. Acum, ne uitam la Chopped şi la Vocea. În weekenduri se întâmpla ca singura noastră plimbare să fie până la magazinul de unde luam îngheţată. Ştiam că avea nevoie de mai mult. Aşa că aveam e-mailul şi telefonul pline de mesaje schimbate cu alte mame, în care încercam să ne coordonăm programele, să găsim activităţi de făcut, să discutăm preferinţe culinare. Era istovitor să planifici agenda socială a unui copil. Dar era mult mai bine să-şi petreacă timpul cu prieteni de-ai ei decât să se bazeze pe mine, mama ei îndoliată, care nu puteam fi acolo cu totul pentru ea. Ştiam că, dacă nu mi-aş fi asumat în mod activ rolul de coordonator social, am fi putut fi înghiţite amândouă de inerţie şi tristeţe. Mai rău de atât, ar fi ajuns versiunea modernă a Laurei din „Menajeria de sticlă”.

În Sicilia, era mai uşor. Toţi copiii mâncau paste, niciunul nu avea alergie la gluten. Dacă voiau să se joace, ieşeau afară şi se jucau. Putea să iasă singură cu prietenii, să se ducă la barul din centru să-şi ia îngheţată fără teama că o să se rătăcească. În L.A., chiar dacă nu eram un părinte superprotector, cu siguranţă nu făcea nicio mişcare fără ca eu să-i ştiu coordonatele în fiecare secundă. Aici, cutreiera oriunde avea chef sau era curioasă să meargă. Mă bucuram mult pentru ea. Şi eram hotărâtă să facem şi brânză.

Mai târziu, în timp ce eu şi cu Nonna ne beam espressoul în bucătărie, am lăsat-o pe Zoela să scuture faţa de masă în mijlocul străzii. Apoi m-am dus la patru case mai încolo, la Giacoma, bunica Rosaliei. Am întrebat-o pe unde îi era nepoata. În mai puţin de zece minute, era în bucătăria Nonnei şi făceam împreună planuri pentru vizitarea magazinului cu brânzeturi.

***

Două zile mai târziu, la 18:30, intram împreună cu Rosalia şi Zoela în magazinul de brânzeturi al Donatellei. Era clar de la prima privire că nu exista nicio legătură între el şi magazinul furnizorului meu preferat de brânzeturi din L.A., foarte la modă printre hipsteri, Silver Lake Cheese Shop. Nu era nicidecum un punct de desfacere şic, cu o abundenţă de specialităţi, o masă de degustare şi jazz picurat din difuzoare Bose. Acesta era şi magazin, şi atelier totodată, lucru evident încă de când am păşit pe pardoseala cu gresie dinăuntru şi am observat cazanul de oţel inoxidabil mai mare decât viaţa din camera din stânga mea, în care chiar puteai vedea cum se fabrică brânza. Vânzarea era un element secundar în acest loc. Exista doar o mică vitrină de prezentare, în care se aflau numai două rotiţe de brânză de mărime medie, şi nici măcar nu era luminată. La tejghea nu era nimeni. Calendarul de pe perete era de anul trecut. Locul era întunecat. Era clar că brânza se făcea şi se vindea rapid în acest magazin. Nu era nevoie de platouri de prezentare din cupru patinat, ca scoase direct din revista Elle, şi nici de muzica lui John Coltrane pentru asta.

Nonna îmi spusese să nu merg mai devreme de 18:00. Mi-a explicat că familia Donatellei se trezea devreme, la patru dimineaţa. Îşi mânau turma de oi de pe câmpurile aflate mai sus de sat până în vale, unde animalele păşteau liber de-a lungul pârâului ce curgea către mare. Apoi îngrijeau şi mulgeau animalele şi duceau laptele la piaţă. Imediat după prânz, transportau laptele înapoi în sat, unde munceau toată după-amiaza şi seara la brânză. Miercurea făceau ricotta proaspătă. Comenzile se dădeau cu o zi înainte şi oamenii îşi luau brânza, caldă încă, pe la şapte seara, la timp pentru cină. Cum azi nu era miercuri, Nonna nu era sigură că aveam să o găsesc pe Donatella la magazin. Familia locuia deasupra acestuia, aşa că îmi

spusese să o strig din stradă, în caz că nu era nimeni acolo. Însă oricât de fermecător ar fi sunat asta în Lumea Veche, americancei din mine ideea i s-a părut un pic cam îndrăzneaţă, din moment ce eu şi Donatella nici măcar nu ne cunoşteam.

Nonna îmi mai povestise şi că, înainte să se mute în Aliminusa, Donatella şi soţul ei îşi vindeau brânza la piaţă. Donatellei i se păruse o idee bună să înveţe arta fabricării brânzeturilor, dacă tot se măritase cu cineva dintr-o familie de păstori. Era o prostie să risipească laptele pe care nu îl vindeau sau, şi mai rău de atât, să-l vândă ieftin unora care îl făceau brânză şi obţineau un profit mai mare decât văzuseră ei vreodată. Cu cât aflam mai multe despre Donatella, cu atât eram mai curioasă să o cunosc pe această femeie producătoare de brânză şi vizionară în ale aromelor.

Zoela şi Rosalia chicoteau într-un colţ, încercând pe rând să se aşeze pe un vechi butoi de vin. Mă bucuram mult să o văd pe Zoela zâmbind fără niciun efort. Aş fi vrut să pot împacheta şi păstra momente ca acesta. Şi aş fi vrut să o răsplătesc pe Rosalia cu orice şi-ar fi dorit pentru că îmi făcea copilul să zâmbească. Pe deasupra, o mai făcea pe Zoela şi să vorbească în italiană, lucru care mie nu prea-mi reuşise după moartea lui Saro. Am aşteptat un minut, timp în care le-am privit pe fete. Apoi am întrebat-o pe Rosalia dacă ştia unde o puteam găsi pe producătoarea de brânză.

Rosalia devenise agentul meu de informaţii în miniatură. Verile trecute, la ea mă dusesem atunci când nu eram sigură unde şi când urmau să aibă loc micile evenimente din sat. Ea îmi amintea când era ieşirea de la slujbă. Ea mă informa la ce oră închidea brutăria. Ea îmi spunea pe ce stradă să o iau ca să o duc pe Zoela să vadă ultimul măgăruş din sat. Cu ochelarii ei cu ramă roşie şi claia de

păr brunet, mă ducea cu gândul la versiunea-copil a unui prezentator de la radioul public. Iar vocea ei răguşită m-a făcut pe loc o mare fană a acestei fetiţe.

— Putem suna la sonerie. Cred că e la etaj, mi-a răspuns Rosalia în siciliană.

Şi înainte să apuc să mai spun ceva, era deja de cealaltă parte a uşii, urmată de Zoela.

Stăteam singură în magazinului Donatellei şi, brusc, m-a lovit un dor nespus de Saro. Aşa mi se întâmpla mereu în Aliminusa: absenţa lui mă putea copleşi oricând de-a lungul unei zile, când începeam să-l văd în chipurile oamenilor cu care mă întâlneam. Mă cuprindea un sentiment de pierdere atât de acut, încât pe moment mă destabiliza. Acum, absenţa lui se materializase în sunetul unui copil care o conducea pe fetiţa noastră să sune la uşa unei femei pe care n-o cunoscusem niciodată, pentru că aşa se făceau lucrurile pe aici. Întotdeauna se făcuseră aşa, într-un fel despre care Saro credea că era mai intuitiv, superior celui american. În Sicilia foarte puţine lucruri se întâmplau datorită unei planificări stricte; totul se petrece *all'improvviso* – sub impulsul momentului. Trebuie să te afli în locul potrivit la momentul potrivit şi dintr-odată îţi dădeai seama că era cel mai firesc lucru pe care îl puteai face. Lui Saro i-ar fi plăcut la nebunie faptul că Zoela bătea la uşa unei persoane pe care nu o cunoştea. Şi că, în doar câteva minute, aş fi putut să-i cer acelei persoane să ne lase să o ajutăm la făcutul brânzei. Aceasta era acea parte a Siciliei pe care Saro dorise să mă facă să o iubesc.

Mi-am adus aminte de o vorbă pe care o spunea el mereu, referitor la această insulă: *Li ricchi cchiù chi nn'hannu, cchiù nni vonnu* – „Cu cât ai mai mult, cu atât îţi doreşti mai mult". M-am prăbuşit pe butoiul de vin ca să-mi uşurez oasele de greutatea bruscă pe care o simţeam.

Rosalia s-a întors urmată de Donatella. Am sărit de pe butoiul de vin chiar în momentul în care privirile ni s-au întâlnit. Era o femeie robustă, spre patruzeci de ani, roşie în obraji şi cu o tunsoare castron, care se îngusta la nivelul gâtului. Părea să sufere din cauza căldurii verii şi purta un şorţ care sugera că probabil făcea treabă prin casă când o strigaseră Zoela şi Rosalia.

Am întins mâna şi i-am spus în italiană:

— Sunt nora lui Croce.

I-am scrutat cu atenţie faţa, în căutarea unor semne de recunoaştere. Nu am văzut niciunul.

— Saro a fost soţul meu. Locuim în Statele Unite, în California.

Îi dădeam cât mai multe elemente de identificare, lăsând-o să înţeleagă că nu eram cu totul nişte străini.

— Am auzit de tine. Soţia lui Saro. Nu l-am cunoscut personal, dar o ştiu pe soacra ta.

Şi-a şters mâinile de şorţ înainte să o strângă pe-a mea. Era cu aproape două generaţii mai tânără decât Nonna; vorbea italiana fără dificultate, doar cu un accent sicilian. Ca toţi ceilalţi de vârsta ei, învăţase italiana la şcoală şi crescuse auzind-o la televizor. Acum, tânăra generaţie, chiar trebuia împinsă să înveţe şi să vorbească siciliana, pe care o considera o limbă inferioară. Uneori, adolescenţii îşi ironizau bunicii, care vorbeau un dialect foarte vechi. Această limbă orală, complexă şi minunată, murea puţin câte puţin cu fiecare generaţie.

Am încuviinţat din cap, uşor jenată, trecându-mi greutatea de pe un picior pe altul. Bineînţeles. Eram singura femeie americană de culoare pe o rază de cincizeci de kilometri. Nu aveam nevoie de nicio prezentare. Nici Zoela.

— Condoleanţe, a spus ea. Drăguţ din partea ta că ai venit în vizită. Za Croce trebuie să fie tare fericită.

„Za” este apelativul sicilian pentru femeile mai în vârstă, un fel de „mătuşa Croce”.

— Cu ce vă pot fi de folos?

— Aş vrea să cumpăr nişte brânză sau să fac o comandă. Şi aş mai vrea să ştiu în ce zi faci brânză aici, în atelier.

Donatella a ridicat o sprânceană.

— Fiica mea, Zoela, nu a văzut niciodată aşa ceva. Aş vrea să-i arăt de unde vine mâncarea care îi place atât de mult.

La auzul numelui ei, Zoela, aflată în cealaltă parte a camerei, a tresărit.

— Desigur. Ce fel de brânză vreţi? Adică, vreau să ştiu mărimea şi aromele.

— Vom mânca şi aici, vreau să iau şi cu mine, la sfârşitul lunii, când mă întorc acasă, la Los Angeles. Pentru călătorie am nevoie de rotiţe mai mici.

— Două kilograme? a întrebat ea îndreptându-se către tejghea şi luând un carneţel de sub prăfuita casă de marcat.

— Sigur, am răspuns.

Nu eram foarte sigură cât însemna două kilograme, dar îmi imaginam că ea ştia cel mai bine.

Şi-a notat în carneţel, s-a uitat din nou la mine, apoi la Zoela şi Rosalia.

— Eşti sigură că vrei să faceţi brânză? Majoritatea oamenilor de aici nu prea vor să-şi vadă copiii murdărindu-se în timp ce fac aşa ceva. Vor să aibă brânză pe masă, dar nu îi interesează felul în care e făcută.

Mă privea cu scepticism.

— Locuiesc în Los Angeles. Nu am niciun producător de brânză la colţul blocului. În plus, lui Saro i-ar fi plăcut mult asta. Hainele i le pot spăla oricând.

Donatella a dat din cap:

— Cum vrei.

Părea încântată, dacă nu chiar intrigată de această americancă din faţa ei.

La urma urmei, eram doar o vizitatoare, nu cineva din partea locului, cu o casă de întreţinut şi o familie pentru care să gătească. Aveam timp să fiu curioasă în privinţa unor lucruri pe care alte femei le considerau treaba altcuiva.

— În fine, e curiozitatea mea americănească, am încercat să fac o glumă despre care mi-am dat seama că nu era nici foarte clară, nici tradusă cum trebuie, imediat ce mi-a zburat de pe buze. În ce zi să venim?

Am stabilit o întâlnire peste două zile, spre sfârşitul după-amiezii. Urma să facă ricotta. Zoela putea pregăti cu mâna ei un guguloi pentru bunică-sa. Noi urma să facem câteva rotiţe de pecorino în saramură, pe care să le lăsăm la maturat în atelier. Întregul proces promitea să fie incitant, educativ şi plin de savoare.

— O să venim cu şorţuri, i-am spus Donatellei în timp ce ieşeam în lumina soarelui de după-amiază împreună cu Zoela şi Rosalia.

Strada principală se însufleţise. Am salutat cu mâna un grup de bătrâni care se strângeau în faţa barului şi în piaţa de lângă biserică ca să joace cărţi înainte de cină. Cu toţii aveau chipurile arse de soare de la munca din câmp şi purtau cămăşi apretate şi câte o *coppola storta* uzată pe cap – şepcile acelea siciliene tradiţionale pe care străinii le văd drept un simbol al Mafiei. M-am gândit din nou la Saro şi la ceea ce îmi povestise cândva despre tatăl lui, care iarna îşi căptuşea fundul *coppolei* cu hârtie de ziar, ca să-i ţină mai cald. Fusese amănuntul care mă făcuse să-l îndrăgesc pe Giuseppe.

***

În ziua stabilită, ne-am prezentat la magazinul Donatellei. Mi-a explicat că, atunci când faci ricotta, există două momente critice. Primul, atunci când amesteci în laptele de oaie, aşteptând să se închege. Al doilea, când pui brânza proaspăt închegată în coşuleţul în care îi vei da forma. În oricare dintre aceste două momente, brânza se poate duce naibii şi, odată cu ea, ore întregi de muncă. Ca să nu mai vorbim despre irosirea generozităţii cu care animalele îşi dăduseră laptele ca noi să putem mânca *linguine con funghi e ricotta* sau *fusilli con ricotta, limone e basilico*.

Fetele s-au apucat să facă ricotta – un lucru atât de adânc înrădăcinat în tradiţia culinară siciliană – şi pe mine m-a inundat un nou val de nostalgie după Saro. În lumina slabă, mă uitam la mâinile mici ale Zoelei care amestecau cu lingura aceea mare de lemn ricotta aflată în mixerul industrial, din oţel inoxidabil. Avea precizia şi concentrarea lui Saro. Fereastra deschisă din spatele nostru lăsa să pătrundă zgomotul unui tractor care trecea pe lângă noi şi dangătul clopotelor care băteau la biserică. Îmi voiam soţul înapoi.

— Lotul pe care îl facem acum va fi lăsat zile întregi cu sare. Va trebui presat şi iar presat, sărat din nou şi din nou ca să elibereze lichidul, apoi lăsat să se întărească, învelit într-o pânză, la temperatura camerei, le-a explicat Donatella fetelor.

A luat trei polonice de lichid şi l-a turnat într-o formă de plastic cu sită, după care a apăsat de mai multe ori, forţându-l să ia forma matriţei. Am privit cum lichidul în exces se prelingea în direcţia gurii de scurgere aflată pe podea, în mijlocul încăperii.

O priveam fascinată pe Zoela, îmbrăcată într-un şorţ alb, lung până în pământ, cum amesteca în cazanul cu lapte cu lingura aceea uriaşă din lemn, separând uşor

brânza în granule grosiere şi lăsând zerul să se depună dedesubt. Am realizat cât de puţine ştiam despre cum se face brânza. Îmi închipuisem, în ignoranţa mea, că e de ajuns să amesteci şi să torni. Mă tot uitam la Donatella pentru îndrumare, încercând să îmi dau seama după faţa ei dacă lucrurile mergeau aşa cum trebuia. Dintr-odată, devenise foarte important ca acea brânză să iasă foarte bună, pentru ca Zoela să fie mândră de roata făcută cu mâinile ei. M-am dat puţin înapoi şi am făcut poze.

— Babbo ar fi foarte fericit să te vadă acum, i-am spus în engleză Zoelei.

Ştiam că ar fi fost mândru de ea, văzând-o cum amesteca acum, cu mânuţele ei, din toate puterile.

M-am gândit apoi la etimologia cuvântului ricotta. În italiană, înseamnă „re-fiert”. Procesul de fabricare presupune ca zerul să fie fiert din nou, ceea ce o face diferită de alte sortimente de brânză. Acesta este cel care îi conferă gustul caracteristic. Procesul se regăseşte în nume.

Le-am urmărit în continuare pe fete cum amestecau pe rând în ceaun, apoi strecurau cheagul în forme, apăsând cu grijă brânza proaspătă, caldă încă, pentru a o scurge de tot. Nu m-am putut împiedica să nu simt că, la rândul meu, eram şi eu agitată şi transformată, şi apoi turnată în formă din nou. O metamorfoză a durerii. Acum, după ce trecusem de pragul primului an, începusem să filtrez părţile inutile din viaţa mea. Viaţa îmi separa părţile coagulate de zer. Am început să înţeleg că procesul de fabricare a brânzei, în special a unei roţi de pecorino infuzate, semăna foarte mult cu gestionarea durerii. Necesita timp, muncă şi atenţie. Şi mai avea nevoie de o perioadă de timp în care să fie lăsată în pace. Era nevoie de mâini delicate, dar şi de intenţii puternice. Iar în acest proces exista presiune, exista maturare şi solidificare. În

cazul brânzei, maturarea se datora elementului pământ, sarea. Avea nevoie de presiune şi de trecerea timpului. Dar şi doliul implica presiune şi timp.

Şi stând acolo, într-un atelier de brânzeturi aflat la mare depărtare de casă, mi-am dat seama că viaţa mă „re-fierbea” şi că avea să mă schimbe la fel de sigur ca pe laptele ce se coagula în ceaunul în care amesteca fiica mea, ce urma să devină altceva. Doar că încă nu ştiam ce aveam să devin eu. Ştiam doar că o altă vară petrecută în Mediterana, făcând brânză într-un sat de munte din Sicilia, era una dintre căile prin care aveam să ajung acolo. Ştiam că şi timpul petrecut cu Nonna făcea parte din proces. Indiferent dacă recunoşteam sau nu acest lucru în mod deschis, ea era principalul motiv pentru care mă întorsesem aici.

Preotul

În fiecare zi în Sicilia, când venea timpul să cureţe masa şi să strângă de pe ea ceea ce mai rămăsese din paste, brânză artizanală, pâine proaspătă şi măsline sărate de casă, Nonna avea un singur obiectiv: să schimbe canalul de televiziune de la programul preferat al Zoelei, *Don Matteo*, la propriul ei program preferat, *Tempesta d’Amore*, o telenovelă germană dublată în italiană. Nonnei îi plăceau telenovelele siropoase, cu multă iubire şi trădări familiale, sarcini în afara căsătoriei, eventual şi câte o răpire pe ici-colo, şi, bineînţeles, tineri îndrăgostiţi, încă nesiguri dacă să-şi consume sau nu relaţia înainte de căsătorie. Dacă mai apăreau în peisaj minciuni, vile opulente şi filmări aeriene ale coastelor europene, era complet fascinată.

Zoelei, în schimb, îi plăcea un singur program: *Don Matteo*, o telenovelă moralizatoare, care avea drept protagonist un preot cu ochi albaştri pătrunzători, ce contrastau puternic cu veşmântul lui negru, care rezolva crime. În fiecare episod, preotul acesta, Don Matteo, extrăgea un telefon mobil dintre faldurile a ceea ce Zoela numea „rochia” sa, de fiecare dată când apărea câte o schimbare semnificativă în intrigă. Un fel de hibrid italian între *Mentalistul* şi bătrânul *Columbo*. Ceea ce o captiva însă pe Zoela erau scenele petrecute în confesional. Şi îi mai plăceau în mod deosebit cele în care Don Matteo se schimba într-o pereche de blugi şi un tricou polo, ca să poată ancheta sub acoperire.

— Zici că e tatăl lui Justin Bieber, a spus Zoela într-o zi, pe când se uita la televizor şi noi terminam de strâns după prânz.

Nonna şi-a ridicat ochii din chiuveta în care adunase vasele murdare şi a privit înspre ecran. A ţâţâit şi a spus:

— Numai în nord e posibil ca preoţii să umble aiurea îmbrăcaţi aşa.

Nu îi plăcea deloc serialul Zoelei şi se putea vedea cât de nerăbdătoare era să schimbe canalul ca să-şi poată vedea telenovela, exact când *Don Matteo* se apropia de final.

— Zoela, ce-ar fi să o laşi pe Nonna să se uite la serialul ei şi tu să mergi sus, să te uiţi la un film pe iPad? am întrebat-o eu în engleză.

Devenisem mediatorul de programe TV între generaţii.

— Dar, mami, vreau să văd cum se termină!

— Da, ştiu. Însă Nonna ne-a pregătit masa şi îi place să-şi vadă şi ea serialul, în timp ce face curat în bucătărie. Îţi spun eu cum se termină...

Văzusem atât de multe seriale dintr-astea şi citisem atât de multe scenarii, încât le puteam ghici sfârşiturile previzibile.

— Nu, nu-mi spune! a sărit ea, îngrozită că i-aş fi putut strica tot suspansul. Vreau să văd.

— Nu azi, draga mea. Poate te duci mâine vizavi, la Emanuela acasă, să te uiţi la sfârşitul episodului cât spală Nonna vasele. Dar azi, te rog să te duci sus să vezi un film.

Emanuela era vară primară cu Nonna, văduvă şi ea. Era în perioada de convalescenţă după o operaţie de şold şi i-ar fi făcut plăcere puţină companie. Zoela a părut complet derutată de propunerea mea. S-a ridicat de pe scaun, mi-a împins farfuria fără măcar să-mi arunce o privire şi s-a dus sus.

— Ce s-a întâmplat? De ce a plecat? m-a întrebat Nonna în siciliană.

— Vrea să vadă un film, am minţit-o eu.

Nonna a ridicat din umeri, a oprit robinetul, s-a şters pe mâini şi a luat telecomanda. A dat pe *Tempesta d'amore* exact când se termina genericul de început.

Am ajutat-o să strângă, ieşind pentru o clipă în soarele amiezii ca să scutur faţa de masă în stradă, cât mai departe de uşă, să nu se adune furnicile la firimituri şi să-şi facă cărare până în casă.

Când am intrat înapoi ca să împăturesc faţa de masă şi să o pun la loc, Nonna a dat sonorul mai încet la televizor, unde începuse o pauză de publicitate. Avea alte lucruri să-mi spună.

— *C'è un prete di colore*, a început ea.

Venise în sat un preot interimar, „de culoare".

Mi-a captat imediat atenţia. Cu excepţia imigranţilor care treceau de două ori pe an să vândă lucruşoare asemănătoare celor pe care le găseam în magazinele „99 Cent" de acasă, nu auzisem să mai fost vreodată o

persoană de culoare în Aliminusa, cu atât mai puţin un preot.

Nonna nu ştia sigur de unde venea, dar din descrierea ei – *africano* – am bănuit că era vorba de un tânăr preot dintr-o ţară în curs de dezvoltare, trimis în sat ca parte a practicii cerute de seminar. Am simţit imediat dorinţa de a-l cunoaşte. Ideea că enoriaşii din Aliminusa urmau să fie păstoriţi, fie şi numai pentru câteva săptămâni, de un preot african era genul de moment transcultural pe care nu puteam să-l ratez.

Nonna îmi mai povestise despre el înainte de slujba de pomenire de un an a lui Saro. Atunci, petrecuse în sat o săptămână, de Paşte. Acum, se întorsese pentru toată vara, preotul rezident, *padre* Francesco, fiind plecat într-o vacanţă sabatică de câteva luni, undeva în nord. Noul preot fusese primit cu entuziasm. Toată lumea fusese de acord că „e de bună credinţă”. Însă italiana lui nu era bună. Cam încurcase cuvintele după o slujbă de înmormântare şi le urase celor îndureraţi sincere felicitări în loc de condoleanţe.

— Acum aşteptăm o nuntă, ca să-şi poată prezenta condoleanţele, a glumit Nonna.

Îi plăceau glumele. Însă de data asta râsul i s-a stins repede. Avea o chestiune serioasă de discutat: ventilatoarele portabile care îşi făcuseră apariţia în biserică.

Spre deosebire de alte biserici din Italia, mica biserică din Aliminusa nu era răcorită, pe timpul verii, de pereţi de marmură şi tavane boltite. Era îngustă, din piatră şi fără ferestre. Slujbele de după-amiază din timpul verii semănau cu o saună. În timpul iernii, slujba era cea mai bună idee, pentru că puţini oameni din sat aveau încălzire centrală. Însă acum iarna era foarte departe şi ne aflam în toiul lunii lui Cuptor.

— Trebuie să mă duc devreme azi la slujbă, a declarat ea, în timp ce termina de călcat hainele cârpite mai devreme. Ieri ventilatoarele au fost oprite şi au curs toate apele pe mine.

În ultima vreme se ducea o bătălie teribilă printre enoriaşi cu privire la ventilatoarele astea. Unii spuneau să nu fie pornite, pentru că vântul le tulbura reumatismul, alţii – ca Nonna – fuseseră etichetaţi drept „iubitori ai vântului”. Astăzi, Nonna se înarmase cu capacul din plastic al unei cutii de îngheţată, pentru a se putea răcori între rozariul de la începutul slujbei şi cântul de la sfârşit.

— După slujbă, vino la biserică. Vreau să-l cunoşti pe preot, a spus ea. E foarte drăguţ şi i-am povestit despre tine. Ia-o şi pe Zoela.

Ceva mai târziu, pe când Nonna se pregătea să plece la slujbă, Zoela era pe coclauri cu Rosalia şi Ginevra, fetiţa producătoarei de brânză. Am întrebat-o pe Nonna unde era, iar ea şi-a scos capul pe geam şi a strigat-o pe Giacoma, de vizavi. Giacoma a scos şi ea capul pe uşă şi a strigat şi ea după mama Rosaliei. În zece minute, Zoela era acasă.

Am convins-o să vină cu mine la biserică, împreună cu Rosalia, când se termina slujba. I-am spus să se pieptene şi să-şi pună o bluză curată. Urma să o reprezentăm pe Nonna şi chiar dacă înfăţişarea ei de nomadă cu spirit liber ar fi fost perfect în regulă acasă la noi, printre hipsterii din Silver Lake, în Sicilia se cerea un oarecare formalism pentru întâlnirea dintre o nepoată şi un preot. I-am promis şi o îngheţată după aceea, pentru efortul ei.

Soarele începuse să coboare în spatele lanţului muntos ce se vedea în cealaltă parte a văii, înspre mare, când am păşit în sacristie. Enoriaşii începuseră să se ridice din strane şi să se îndrepte spre ieşire. Am rămas în spate, lângă bazinul cu apă sfinţită şi două ventilatoare date la

maximum. Nonna ne-a zărit şi ne-a făcut semn să venim mai în faţă. Un minut mai târziu, îi strângeam mâna preotului, în biroul parohial.

— Încântată de cunoştinţă, am spus.

— Plăcerea e de partea mea, a spus el.

Ştia doar o brumă de italiană, pe care o vorbea cu un accent imposibil de localizat. Când i-am strâns mâna, l-am simţit cald şi deschis, mi-a transmis o energie pozitivă şi un fel de mândrie, care m-a surprins. Era un seamăn de-al meu, de culoare. Un bărbat care se afla acum în poziţia de lider spiritual al unei comunităţi atât de îndepărtate cultural de a lui. Făcea asta în italiană, unind astfel limbi, geografii, naţionalităţi şi rase. Presupun că ştiam amândoi prea bine ce înseamnă să fii străin în Italia – poate că el chiar mai mult decât mine, dată fiind vocaţia lui şi intimitatea pe care aceasta o presupunea. Am simţit nevoia să-i spun, discret, că îndeplinea „lucrarea lui Dumnezeu” în mai multe feluri prin simpla sa prezenţă în Aliminusa. Dar mai aveam până să ajungem să discutăm aşa ceva.

— E minunat să vă avem aici, am spus.

În spatele nostru se formase o coadă de aşteptare. Mai erau şi alţi enoriaşi care aveau vreo rugăminte pentru el sau doreau să-i vorbească în privat. Însă preotul nu ne-a zorit.

— De unde sunteţi? a întrebat el.

I-am văzut curiozitate în ochi. Mai văzusem aşa ceva pe când locuiam în Florenţa şi am întâlnit un grup de imigranţi proaspeţi din Senegal. Eram doi oameni cu rădăcini africane ce se întâlneau în diaspora, iar genul acesta de întâmplare creează instantaneu un sentiment al comunităţii între două persoane de culoare, oriunde în această lume.

— Vin din California. Los Angeles, i-am răspuns eu.

Un zâmbet larg, de uimire, i s-a întins pe faţă, de parcă i-aş fi spus că veneam dintr-un univers alternativ şi fantastic. M-am întrebat câte filme cu palmieri şi salvamari în bikini văzuse la viaţa lui.

— Dumneavoastră de unde veniţi? l-am întrebat şi eu.

— Din Burundi.

Cunoştinţele mele geografice erau de-a dreptul ruşinoase. Nu reuşeam să pun degetul pe hartă în locul în care se afla ţara aceasta. Însă îmi puteam imagina un tablou al familiei care, cu siguranţă, îi ducea dorul, oameni care trebuiau să-şi împartă fiul cu Biserica Catolică.

Alături de mine, Nonna strălucea de încântare. Pentru o femeie profund credincioasă ca ea, faptul că mă prezentase preotului era un semn de respect faţă de el. În timpul conversaţiei noastre, se scotocise prin geantă după o donaţie. Acum, cu banii în mână, a îmboldit-o uşor pe Zoela să-l salute şi ea pe preot.

— Aceasta e fiica mea, am spus eu, iar Zoela a înaintat şi a dat mâna cu preotul.

— *Ciao*, a spus ea, cu ochii cât roata carului, ca şi cum s-ar fi uitat la versiunea neagră a lui Don Matteo.

— Mă bucur de cunoştinţă, a zâmbit preotul în timp ce îi scutura mâna Zoelei. Tu eşti nepoata americancă.

S-a dat o jumătate de pas mai în spate, să o poată privi, apoi i-a pus o mână pe umăr:

— Să fii binecuvântată!

Zoela a zâmbit, uşor stânjenită de atâta atenţie. Apoi şi-a întors privirea către Rosalia, care o aştepta la câţiva metri mai încolo, lângă confesional.

— Câţi ani ai? Şi în ce clasă intri? a întrebat preotul.

— Am opt ani şi intru în clasa a treia, a răspuns ea cu timiditate, dar într-o italiană atentă.

— Îţi place în Sicilia? Te simţi bine la bunica, nu-i aşa?

— Da.

Un răspuns monosilabic suficient pentru ambele întrebări. Era clar că îşi pierduse interesul pentru preot. Era nerăbdătoare să se ducă înapoi la Rosalia şi să hoinărească prin sat până la ora cinei.

Nonna i-a dat părintelui donaţia. Acesta a zâmbit şi a dat din cap în semn de mulţumire.

În spatele nostru rândul se lungise, iar oamenii păreau din ce în ce mai nerăbdători. Femei care îşi ţineau geanta la îndemână, pregătite să ceară rugăciuni speciale, să solicite o confesiune, să facă o donaţie pentru ele sau pentru cineva drag. Nonna mi-a pus o mână pe cot, gestul sicilian universal care semnala că era timpul să ne retragem.

— Sper să ne mai vedem până plecăm, am spus eu şi ne-am desprins din mulţime.

Ajunse afară, am rămas puţin pe treptele de marmură, în lumina apusului. Benedetta, care locuia la două case de Nonna, a venit în urma noastră şi ne-a propus să mergem pe Via Gramsci împreună cu ea şi copiii. Eu însă doream să profit de primele momente ale zilei în care aş fi putut face câţiva paşi fără soarele acela necruţător direct în creştet. Voiam să mă plimb puţin pe dealurile din afara satului, să culeg mure printre mărăcini. Să fiu singură pentru câteva clipe în tihna pe care o puteam găsi doar după ce mă îndepărtam de construcţiile de piatră şi de străzile satului.

Am luat-o către colinele joase din jurul satului, mărginite de mici loturi de pământ cultivate, pe unde mă plimbam întotdeauna cu Saro. Cicadele erau la datorie în migdali. Aici, natura era magnifică. Îmi dăruia un fel de nemişcare interioară pe care nu o puteam găsi nicăieri în L.A., oraş aflat în permanentă agitaţie. Aici puteam să încetinesc totul în mine, puteam să exist şi atât. Ascultam orchestra cicadelor şi miroseam iasomia. M-am întors cu faţa în vânt, să privesc pământul întins spre marea albastră.

În L.A. nu puteam vedea astfel de lucruri. O pâclă fină plutea mereu deasupra oraşului, separându-ne vieţile de cerul liber. Străbăteam spaţiile urbane fără să mă uit vreodată în sus, uneori nici măcar în lături. Aveam doar ocazional parte de astfel de privelişti, atunci când conduceam de la Pasadena la Silver Lake şi puteam vedea cerul deschizându-se către ocean – o viziune îngustă şi repede trecătoare, din mersul maşinii.

Urcuşul devenea mai evident cu fiecare curbă, iar Aliminusa rămânea din ce în ce mai departe. Când am ajuns la primul platou, s-a deschis deodată în faţa mea o panoramă asupra Mediteranei, ca într-un joc de-a v-aţi ascunselea. Am stat locului şi am întors capul în toate direcţiile, să nu cumva să ratez ceva din peisaj. Din acel loc totul era numai parcele de pământ cultivate care, în funcţie de anotimp, produceau roşii, anghinare, bob, ardei, vinete, zucchini, usturoi, cartofi, salată verde, mangold, fenicul, cardon, muşeţel, oregano, busuioc. Eram înconjurată de măslini, smochini, migdali, peri şi caişi. Fiecare gură de aer de-aici îmi curăţa sufletul. Privind acea întindere de pământ, am simţit că nu există nicio ruptură în mine prea mare sau prea grea să n-o pot depăşi.

Acolo, la marginea satului, *mio lutto* – doliul meu, acel lucru pe care îl duceam mereu cu mine, invizibil altora – căpăta libertate. Nu trebuia să mă ţin atât de strâns de el ca de obicei, ştiam că acolo nu avea cum să se piardă. Şi mă simţeam liniştită ştiind că nici pe Saro nu aveam cum să-l pierd acolo. Existau un întreg sat, o istorie şi o cultură care se asigurau că asta nu se va întâmpla. Saro nu putea fi uitat acolo, iar acest lucru era ca o gură de aer pentru sufletul meu încă îndurerat. Într-un fel, acolo i-am simţit bătăile inimii, am auzit-o pulsând prin magia acelui moment, de parcă mă aşteptase să mă aduc până acolo, în locul nostru de linişte din mijlocul lumii acesteia atât de

grăbite. Un proverb sicilian zice că „Nu poate fi mai întuneric decât la miezul nopţii”. La mai mult de un an după moartea lui Saro, viaţa încă îmi părea uneori ca un miez de noapte perpetuu. Dar, în timp ce înaintam, eram dispusă să mă aplec înainte spre puţina lumină ce îmi fusese dăruită – lumina soarelui de vară sicilian. Voiam să mă scald goală în lumina aceasta.

O oră mai târziu, am coborât înapoi în sat. Am găsit-o pe Nonna călcând la etaj, lucru pe care nu îl făcea niciodată la acea oră.

— Îi calc Emanuelei cămăşile de noapte. Are nevoie de ajutor, de când cu operaţia de şold. Vino.

A lăsat lenjeria verişoarei pe scândura de călcat şi m-a condus în camera alăturată.

— Vreau să vezi ceva.

A arătat spre comoda din camera ei.

La început, nu am înţeles despre ce era vorba, când a început să-mi arate conţinutul sertarelor ei. Apoi, mi-a devenit clar.

În sertarul de sus se găseau cămăşi de noapte – şase cămăşi de vară, fără mânecă, cu imprimeuri florale, niciodată folosite. Mi-a spus că erau pentru când sau dacă avea să ajungă la spital. Spitalele din Italia (implicit din Sicilia) nu oferă cămăşi de noapte. Îşi pregătise suficiente pentru o şedere de şase nopţi. Astfel, Franca nu ar fi fost nevoită să le spele şi să calce în fiecare zi.

Al doilea sertar avea acelaşi conţinut, doar că pentru o internare de primăvară, când nopţile sunt mai răcoroase. În al treilea şi al patrulea se aflau hainele pentru o internare iarna. Cămăşi de noapte din lână, seturi din fleece, chiar şi pantaloni de pijama, articole de îmbrăcăminte pe care Nonna nu le purtase niciodată, dar care veniseră probabil la set şi pe care ar fi fost dispusă să le îmbrace în cazul în care la spital nu ar fi fost suficientă

căldură pentru o noapte de iarnă pe coastă. Al cincilea sertar conţinea feţe de pernă lucrate manual, cu dantelă. Am aflat că nici feţe de pernă nu se dădeau în spitalele de aici.

Când am ajuns la ultimul sertar, a trebuit să îngenunchez pe gresia pictată manual ca s-o ajut să-l deschidă. Era jos, la pământ, şi o durea spatele să se aplece până la el. L-am auzit pe fereastră pe vânzătorul de fructe urcând cu maşina pe strada îngustă şi strigând către noi să-i cumpărăm pepenii galbeni – cei mai dulci – şi prunele – cele mai moi. Nu l-am băgat în seamă. M-am uitat în cel de-al şaselea sertar.

Acolo se afla un singur pachet de îmbrăcăminte, într-un sac de plastic. Iar înăuntrul acestuia, o cămaşă de noapte albă cu floricele, bine împăturită.

— Scoate-o afară, să-ţi arăt, a spus ea.

Înăuntrul sacului transparent, deasupra imaculatei cămăşi, se mai afla ceva: o fotografie. Ea împreună cu Giuseppe, socrul meu, cândva în urmă cu vreo cincisprezece, douăzeci de ani. În fotografie, ea stă în picioare în spatele lui şi zâmbesc amândoi. Pe o masă din fundal se puteau vedea nişte daruri. Amândoi erau frumos îmbrăcaţi, probabil că se aflau la nunta cuiva. I-am dat sacul şi ea l-a aşezat pe comodă. A dat încet la o parte fotografia, apoi a întins hainele: o cămaşă de noapte, lenjerie intimă, ciorapi.

— Astea sunt pentru când o să mor.

A mângâiat hainele, a îndreptat ciorapii, apoi a pus totul la loc, cu atenţie, înapoi în sac. Mi-a spus să-l aşez în sertarul din care-l scosesem.

— Trebuie să am toate astea. Nu vrei să spună cineva la capătul vieţii tale: „N-a avut nici măcar cât să poarte nişte cămăşi noi la spital sau o cămaşă decentă până la cimitir”.

I-am spus că înţelegeam prea bine. A ridicat din umeri – poate că înţelegeam, poate că nu. Dar măcar îmi spusese. Apoi, momentul ne-a fost din nou întrerupt de către vocea baritonală a vânzătorului de fructe, care intrase pe stradă. Nonna a luat-o ca pe un semn că era cazul să se întoarcă la călcatul cămăşilor Emanuelei.

— Fac asta pentru că nurorii ei nu îi place să calce. Însă vin oameni în fiecare zi să o viziteze. E necesar.

S-a întors la lucru, lăsându-mă singură în cameră. Fusesem prinsă cu garda jos, emoţionată de ceea ce tocmai se întâmplase. Îmi arătase cea mai vulnerabilă parte din ea, invitându-mă să-i contemplu propria mortalitate. Mă simţeam moale pe dinăuntru, de parcă aş fi avut nevoie să stau jos. Nu mai existase vreodată o asemenea deschidere între noi. Într-o singură zi, ne prezentase preotului şi îmi arătase hainele ei de înmormântare. Nu ştiam cum să răspund unei asemenea invitaţii la apropiere, faptului că îmi permisese să pătrund în părţi necunoscute din viaţa ei. Acesta era poate cel mai intim moment pe care îl avuseserăm noi două vreodată, în toţi aceşti ani de când ne ştiam. Deschisese la propriu locuri ascunse, îşi împărtăşise dorinţele pentru ceea ce avea să se întâmple când nu va mai avea capacitatea de a lua hotărâri. Aşa arătau planificările pentru sfârşitul vieţii, în stil sicilian. Simţeam însă şi faptul că acum avea încredere în mine, că mă invitase într-o nouă cameră a inimii ei şi că mă încurajase să rămân acolo. Mă simţeam ca nora ei într-un alt fel, unul cu totul nou.

Când am ieşit din dormitor şi am trecut pe lângă ea continua să calce cutele halatului şi ale sutienului Emanuelei, şi am avut o altă revelaţie. Mi-am dat seama că eram martoră la un alt exemplu al felului în care funcţiona aici comunitatea, atât de unită la bine şi la rău. Toate femeile de pe strada asta erau chemate să participe

la boala sau la moartea celorlalţi. Se bizuiau unele pe altele. Era un obicei din vechime, dar încă viu, ca şi ruinele templului sicilian al Herei – un loc în care aveam să merg în curând împreună cu Zoela.

Hera şi marea de safir

Călătoria la Agrigento s-a dovedit a fi o odisee de aproape patru ore, fără hartă, pe un drum plin de porţiuni închise şi ocolişuri. Cosimo se oferise să ne conducă el, presupun că din cauza unei îngrijorări colective a rudelor mele prin alianţă că încercarea de a străbate interiorul pustiu al Siciliei cu Zoela, fără ajutorul unui localnic, s-ar fi putut solda cu o nenorocire. A venit şi Franca cu noi. Ca să fiu sinceră, am fost de-a dreptul uşurată să-i am alături, după multele incidente suferite pe drumurile Italiei şi ale Siciliei. Cel mai memorabil dintre ele fusese cu cinci ani în urmă, când eram cu Saro, şi un angajat de la o benzinărie ne pusese benzină cu plumb în maşina cu motor diesel închiriată de la Roma. Douăzeci de minute mai târziu, am rămas fără transmisie, pe autostradă. Era în august, în miezul zilei. Fără aer condiţionat, cu semnal foarte slab la mobile şi maşini care zburau pe lângă noi cu aproape o sută cincizeci la oră, nici măcar să deschidem geamurile nu puteam, odată ce ne murise motorul. Nu exista niciun serviciu de remorcare să ne salveze. Iar Numero Verde, numărul naţional pentru urgenţe din Italia, era un coşmar kafkian în care o voce preînregistrată mi-a spus, iar şi iar, ore la rând, să apăs „tasta unu”. Saro a blestemat toată naţiunea şi a declarat că ineficienţa italienească e o adevărată plagă pentru omenire. M-am rugat pentru un miracol şi am curăţat portocalele de-abia cumpărate să o menţin hidratată pe Zoela. Am aşteptat patru ore după

ajutor. Să petreci patru ore blocat pe centura din jurul Romei, vara, era ca şi cum ai fi stat cu un motor diesel pornit într-o saună. La sfârşitul acelei călătorii, am decretat că Italia era insuportabilă şi am ameninţat să nu mă mai întorc niciodată aici.

Mi-am amintit cu acuitate acea întâmplare pe când planificam călătoria la Agrigento, mai ales că trebuia să iau în calcul şi alte două evenimente ce se petreceau în Sicilia în vara aceea: violentele incendii de vegetaţie (cel mai probabil, o mână criminală) şi închiderea unei porţiuni din autostrada A19, care duce de pe coasta de nord către sud-est, în Catania. Totuşi Cosimo a vrut să pornim tot pe A19, deoarece era un drum pe care îl cunoştea şi voia să evite traficul din Palermo, înainte să intre pe autostrada principală care ducea la Agrigento. Ceea ce însemna că, pentru a ajunge de la Aliminusa la destinaţia noastră, trebuia să mergem pe drumuri secundare, din interiorul insulei. În California, drumul s-ar fi făcut pe autostradă într-o oră şi jumătate; în Sicilia, aceeaşi distanţă îţi lua patru ore. Dar asta nu m-a descurajat.

Alesesem Agrigento pentru că Zoela iubea poveştile cu zei şi zeiţe, cu virtuţile, luptele, lamentările şi umorul lor. Saro îi spusese totul despre ei, iar ea fusese realmente prinsă de tot ce avea legătură cu marile zbateri ale comportamentului uman. Voiam să mergem în Valea Templelor, cel mai mare sit arheologic din Sicilia. Saro mă dusese acolo, cu ani în urmă. Ne sărutaserăm printre coloanele Templului Herei, zeiţa căsătoriei. Era un loc în care trecutul şi prezentul meu s-ar fi putut întâlni. Apropiată de nordul Africii, Valea Templelor era un loc sacru antic, evocator, în care vizitatorii erau confruntaţi cu constructul de „timp”. Acolo, în prezenţa templelor, nu puteai să nu contempli ceea ce s-a pierdut, dar şi

continuitatea vieţii. Era exact genul de loc de care aveam nevoie.

Când, în sfârşit, am ajuns în Agrigento, aveam puţin rău de maşină, dar nu îmi pierdusem optimismul. Era mai cald decât îmi putusem imagina. Când am ieşit din maşină, în miezul zilei, aerul părea să vină din interiorul unui cuptor de pizza. Ca să complice şi mai mult lucrurile, mie şi Zoelei ne era o foame de lup. Fără şovăire, m-am înfipt în biscuiţii din geantă şi în para pe care o şterpelisem de la Nonna exact în vederea acestui moment.

Sunt multe diferenţe între mine şi rudele mele prin alianţă, însă niciuna atât de evidentă precum preferinţa mea pentru staţionările pe parcursul unui drum lung. Eu mă opresc cu mare drag la o trattoria ca să iau un mic-dejun sau o gustare copioasă. Mă opresc chiar şi pentru un mic răgaz înainte de mă aventura într-o după-amiază întreagă şi toridă de vizitat monumente şi alte atracţii turistice. Fac parte din tabăra celor care consideră că turismul trebuie făcut relaxat. Rudele mele preferă să tragă tare la drum, să înghită rapid un sandviş pregătit dinainte, să vadă ce e de văzut, apoi să o ia rapid înapoi spre casă, în speranţa că vor ajunge înainte să se întunece. Aleg întotdeauna să ia cina acasă. Foarte rar cinează într-un loc necunoscut. Practic, niciodată. În ziua aceea, trebuia să mă conformez programului lor.

În timp ce studiau parcarea de lângă ruinele arheologice din Agrigento, vizibil înfometaţi, transpiraţi şi însetaţi, m-am simţit deodată foarte prost. Se vedea clar, din lipsa lor generală de interes, că îi scosesem complet din rutina lor, aducându-i aici. Degeaba era unul dintre cele mai frumoase situri istorice din Sicilia, dacă niciunul dintre ei nu prea ţinea să-l vadă. Doar ne înghesuiserăm cu toţii, timp de patru ore, în aceeaşi maşină. Am avut bănuiala că nu ţineau să mă aştepte o zi întreagă să-mi ostoiesc

înclinaţiile şi exigenţele de turist american. Putea să treacă şi o viaţă întreagă, aşa cum trecuse pentru Nonna, fără să vadă Agrigento. Eu, pe de altă parte, eram mânată de dorinţă, de pierdere, de speranţă şi de mister. Voiam să ştiu tot mai multe despre această insulă pe care o consideram acum ca făcând parte din mine, din trecutul meu, din prezentul şi poate chiar viitorul meu.

— Hai cu mine, Zoela, am zis şi am tras-o spre mine în timp ce muşca din pară.

Aveam impresia că toată lumea era cu nervii întinşi şi nimeni nu avea chef să vadă nişte ruine. Căldura era principalul inamic. Iar eu eram singura dornică să-l înfrunt cu pieptul deschis. Aşa că am luat-o la pas împreună cu Zoela. Am hotărât pe loc să începem cu cel mai mare templu de-acolo, cel al Herei. Dacă mai apucam să vedem şi altceva, cu atât mai bine. Iar cumnaţii mei puteau să hoinărească pe unde voiau, în ritmul lor.

— Mami, e cald, mi-a spus Zoela, care urâse mereu căldura.

— Ştiu, draga mea.

Eram conştientă de faptul că nu va putea rezista prea mult acelei călduri, nici vizitării obiectivelor turistice. Trebuia să-i deturnez atenţia.

— E cald pentru că aici este locul în care a căzut Icar după ce s-a avântat în zbor prea aproape de soare.

Îi plăcea mult povestea lui Icar. Saro i-o citise de nenumărate ori. Şi îi răsfoia mereu paginile în cartea ei de mitologie grecească.

I-am spus şi eu versiunea mea a poveştii acum, cu acelaşi entuziasm cu care obişnuiam să perpetuez fanteziile despre Zâna Măseluţă şi Moş Crăciun.

— Chiar cred că putem vedea aici şi locul în care a căzut trupul lui Icar.

Dacă n-aş fi putut păcăli nici măcar un copil de opt ani, atunci era clar că meritam să-mi ia cineva înapoi cardul de la sindicatul actorilor. La nevoie, eram gata să găsesc şi o gaură în pământ şi să i-o arăt. Trebuia să-i distrag atenţia doar până ajungeam la Templul Herei şi atingeam coloanele. Era tot ce-mi doream. Poate şi să fac câteva fotografii. Şi, cu puţin noroc, să ajung să rostesc o rugăciune tăcută la marginea apelor ce se întindeau către nordul Africii.

Rugăciunea la malul mării era singurul obicei pe care îl preluasem din cei douăzeci de ani în care mama fusese măritată cu cel de-al treilea soţ al ei, Abe, fiul cel mai mare al unei familii de senegalezi musulmani, care crescuse la Dakar şi studiase la Sorbona. De la el învăţasem tradiţia de a te ruga pe fiecare ţărm de mare pe care ajungi. Era un lucru pe care îl făcea fără greş. Când a venit în vizită la Los Angeles, s-a dus până la Santa Monica pentru a aduce un omagiu strămoşilor şi morţilor săi, sub forma unei rugăciuni către ape. N-am reuşit niciodată să aflu dacă această tradiţie era produsul credinţei sale, al culturii sale sau doar o preferinţă personală. Dar nici nu conta. Îmi plăcea mult ideea. Iar în timpul bolii lui Saro, îmi găsisem deseori pacea plecând de la biroul oncologului, din Santa Monica, în timpul tratamentelor lui, şi conducând trei kilometri spre vest, să-mi vărs grijile în ocean. În cei doi ani care urmaseră morţii sale, rugatul la malul mării devenise unul dintre ritualurile mele. În ziua aceea, în Agrigento, speram să pot face o rugăciune care să ajungă până pe ţărmurile Africii de Nord, pământ pe care îl vizitasem odată împreună cu Saro. Aveam credinţa ilogică, dar absolut sinceră, că m-aş fi putut vindeca mai uşor dacă durerea mea reuşea să ajungă în toate locurile în care ajunsese mai întâi iubirea.

— Franca, Cosimo, am strigat eu în urma noastră, în timp ce urcam spre ruine cu Zoela. Nu vă grăbiţi. Noi o luăm înainte. Ne putem întâlni aici într-o oră.

Tocmai încercau să se prindă dacă era nevoie de tichet pentru parcarea aceea nepăzită, cu pietriş murdar, de lângă situl arheologic.

Am întins-o repede, fără să aştept răspunsul lor.

M-am plimbat cu Zoela vreo jumătate de oră printre coloanele Templului Herei. Am pus mâna pe un măslin bătrân de cinci sute de ani. Am dat roată unei instalaţii artistice reprezentându-l pe căzutul Icar. Un artist îi făurise un torso mare cât o camionetă, prăbuşit pe pământ şi deformat de cădere. Şi acolo, undeva între Icar şi Hera, am început să simt acea dualitate care îmi devenise deja familiară în timpul doliului. O parte din mine se bucura că revenise aici, după mulţi ani, alta a început să-şi dorească, subit, să se arunce în mare. Doliul încă făcea deseori asta: mă azvârlea în mijlocul luptei dintre două sentimente contradictorii. Mă simţeam în acele momente ca un alt personaj mitologic, Sisif, cel care îşi împingea de o eternitate bolovanul în vârful muntelui. Bolovanul meu era pierderea. Iar viaţa după o pierdere poate fi asemănată cu o buclă repetitivă în care ridici greutăţi, le împingi, te lupţi să le duci undeva mai sus, în timp ce, totuşi, te bucuri de priveliştea spectaculoasă a mării.

În timp ce hoinăream cu Zoela prin situl arheologic, întrebările mele interioare deveneau tot mai profunde şi tot mai întunecate. Fuseserăm, oare, Saro şi cu mine, prea ambiţioşi în dragostea noastră? Zburaserăm prea aproape de soare? Fusese cancerul vreo provocare cosmică trimisă nouă de către zei? Caracterul acesta întâmplător al vieţii nu părea să aibă vreun sens, în felul acesta în care lua şi dădea în aceeaşi măsură. Şi cu toate că ştiam că avuseserăm o căsnicie extraordinară, o iubire sclipitoare şi

dinamică, tot simţeam că aş fi vrut mai mult şi mă simţeam înşelată. Mi se luase tovarăşul, iubirea de o viaţă, bucuria de a avea alături de mine acum pe cineva care să mă cunoască atât de bine, încât să ştie că apropierea de acest templu al zeiţei căsătoriei avea să-mi ia întrucâtva minţile.

Apoi, de parcă cineva ar fi pornit un blender, toată negura mea a început să se învârtejească cu mare viteză. Am simţit gelozie faţă de cuplurile din jur, aflate în vacanţă, cu pantalonii lor scurţi şi cu cremele de protecţie solară, ce îşi sărbătoreau iubirile, mai vechi sau mai noi. Am simţit gelozie faţă de Franca şi Cosimo, care încă se aveau unul pe altul. Faţă de toate femeile care încă aveau soţi, chiar şi faţă de cele cu căsnicii nefericite, pentru că, cel puţin, ele aveau un ajutor, iar copiii lor încă aveau taţi. Venisem până în sudul Siciliei doar ca să mă înfurii pe Saro pentru că murise. Patru ore de drum doar ca să găsesc acea trăire veche de când lumea: furia. Şi aşa se face că acolo, în Agrigento, am urlat în tăcere la Saro pentru că era mort şi pentru că mă lăsase împotmolită în mlaştina aceasta a memoriei, copleşită de întrebări – o femeie de vârstă mijlocie care căutase cu disperare prezenţa acelor ruine în speranţa că se va putea regăsi. Stăteam la porţile unui templu antic, încercând să recuperez bucăţi din sufletu-mi pierdut.

Mi-am dat seama acolo că, de fapt, avusesem trei căsnicii cu Saro: cea pe care o trăisem ca tânăr cuplu îndrăgostit şi căsătorit, cea petrecută în tranşeele luptei de supravieţuire împotriva cancerului şi cea pe care o aveam acum, ca văduvă a lui. În deceniul acela în care l-am îngrijit pe Saro, pierdusem multe părţi din mine – efervescenţa mea naturală, simţul propriei sexualităţi, optimismul. Lucrurile acestea păreau să fi fost şterse din viaţa mea de urcuşurile şi coborâşurile acelei perioade de

neostoită îngrijire. Şi, cu toate că experienţa aceea mă învăţase cum să mă adap din puţul puterii, cum să iubesc profund şi necondiţionat, cum să văd marea iubire care există permanent în jurul nostru, îmi şi întunecase lumina vieţii de zi cu zi, iar doliul poate că şi mai mult de atât. Obosisem să fiu obosită. Mă îngrozea gândul că nu o să fiu niciodată capabilă să râd, fără niciun efort, atât de tare încât să mă doară fălcile. Mă îngrijora, în secret, gândul că nu voi mai face dragoste încă mulţi ani de acum încolo. Lucruri pe care înainte le făceam regulat, acum păreau atât de departe de mine. Nu îmi spusese nimeni că văduvia avea să fie atât de plină de teamă pentru ceea ce s-ar putea să nu mai existe niciodată. Eram îngrozită ca nu cumva acest aspect al doliului meu să aibă soliditatea acelor coloane din piatră ale templului.

Începeam să realizez că această ultimă căsnicie cu Saro avea să fie şi cea mai îndelungată. Nu dispăruse din viaţa mea mai mult decât dispare luna de pe cerul luminat al zilei. Era peste tot, doar că nu se vedea. Şi aveam nevoie de timp să învăţ să exist într-o astfel de iubire. Iar timpul este, poate, cel mai dificil aspect al pierderii.

Pe drumul de întoarcere acasă, prin interiorul aspru al Siciliei, mă uitam pe fereastră gândindu-mă cât de tare pierdusem şirul zilelor de când ne aflam aici. Timpul se pricepe de minune să nu se lase prins. Ca şi peisajul sicilian, se jucase cu mintea mea, acum oferindu-mi crânguri luxuriant înverzite, imediat luându-mi-le înapoi şi lăsându-mi colţuri de stâncă golaşe. De când sosiserăm aici, vara aceasta, mai mult ca oricând, nu mai reuşisem să măsor timpul în jumătăţi şi în sferturi de oră ordonate. Fuseseră zile ca o lungă întindere a soarelui infinit, şi cu nimic altceva de făcut decât să observi că dimineaţa şi după-amiaza sunt ca nişte gemene răzgâiate, ambele cu pretenţii asupra timpului lor. Apoi fuseseră zilele cu

apusuri care se lăsaseră rapid, dar zăboviseră de parcă nu voiau să cedeze în faţa nopţii. Mi-am dat seama că trebuia să iau uşurel zilele care ne mai rămăseseră, la fel cum făcea Sicilia însăşi.

***

Tânjeam după gustul sării de mare pe vârful limbii şi după nisipul dintre degete. Voiam să mă las purtată, întinsă pe spate şi cu burta la soare, de blândeţea Mediteranei. Aveam nevoie să-mi simt corpul lipsit de greutate şi de efort, plutind în derivă oriunde ar fi vrut să mă ducă valurile.

Aşa că, două zile mai târziu, Cosimo mi-a împrumutat Fiatul său şi am dus-o pe Zoela de la poalele dealurilor până la Cefalù, pe malul mării. Am luat-o pe drumul de coastă cu două benzi care ducea în oraş şi, când am trecut pe lângă ieşirea ce ducea spre hotelul Baia del Capitano, am fost la un pas de a mă întoarce spre Saro să-i amintesc cum băuserăm noi espresso în grădina acelui hotel, în aşteptarea familiei sale. Memoria poate fi foarte înşelătoare. Dar am continuat să conduc, imaginându-mi senzaţia palmei lui pe genunchiul meu şi concentrându-mă la momentul pe care îl aveam la îndemână: o zi în Cefalù împreună cu fiica noastră. Viaţa lui se trăia acum doar prin noi.

Când ajungeam în Cefalù, de obicei se întâmplau două lucruri: Zoela şi cu mine ne împiedicam de Lido Poseidon, o terasă de pe malul mării unde se găseau trei frigidere mari şi adânci cu îngheţată pe băţ care-ţi lua ochii şi unde eu comandam de obicei un pahar de *pinot grigio* sau un espresso, în funcţie de ziua pe care o aveam. Ziua asta era de vin.

După atâtea escale aici, Zoela învăţase procedura şi se ducea drept la recepţioneră să-i ceară două şezlonguri şi o

umbrelă. Plătea cei doisprezece euro necesari şi apoi îi spunea salvamarului de vreo douăzeci de ani, îmbrăcat într-un slip roşu, marca Speedo, şi cu ţigara în gură unde anume trebuiau să se afle şezlongurile faţă de mare:

— *Mia mamma vuole leggere.*

Adică „mama vrea să citească”. Adică voiam un şezlong aproape de ţărm, ca să o pot privi în timp ce mă odihneam.

Am avut noroc să găsim două şezlonguri în al doilea rând de la marginea mării. Apoi Zoela a ţâşnit către apă, întorcând regulat capul, să se asigure că eram pe urmele ei.

Şi eram. Când am ajuns-o din urmă, am rămas amândouă în apa mică de la mal şi i-am spus:

— Când o să mă întâlnesc cu Babbo în vis, o să-i spun cât de extraordinar de frumoasă eşti. Eşti perla acestei mări pe care el o iubea atât de mult.

M-a stropit cu apă pe faţă şi m-a întrebat:

— Crezi că el mă poate vedea?

— Aşa cred.

— O fi mândru de mine?

— Cu siguranţă.

A zâmbit. Cuvintele mele au părut s-o aline. Îmi venea să-i iau trupuşorul în braţe şi să mă rog la zei să oprească timpul, să mă ajute să păstrez acest moment de graţie. Era ceva foarte rar pentru ea, în noua noastră viaţă, să putem vorbi despre tatăl ei şi să zâmbească în acelaşi timp. Mi-am scufundat şi eu corpul în apă. Când am ieşit înapoi, aerul mi s-a părut înnoit şi cald.

În jurul nostru erau familii cu mai multe generaţii, copii bronzaţi cu voci piţigăiate, perechi îndrăgostite, duouri sau triouri de prieteni aparent veniţi din toată lumea. Înotau sau stăteau relaxaţi. Fuseseră şi ei atraşi de mare. Prin mulţimea de turişti se plimbau imigranţi din nordul Africii

sau din Bangladesh, care vindeau diverse mărfuri: prosoape, ochelari de soare, huse de telefoane mobile, eşarfe de purtat peste costumele de baie şi delfini gonflabili. O pereche de chinezoaice ne-a propus un masaj pe plajă. Lumea clar îşi strânsese rândurile aici. Lăsând la o parte ţările noastre de origine şi situaţiile financiare, făceam cu toţii parte din acelaşi peisaj de la malul mării. M-am gândit la toţi invadatorii, cuceritorii, căutătorii de aventură care veniseră pe aceste ţărmuri de-a lungul secolelor. M-am gândit la refugiaţii ce apăreau săptămânal din Siria, Libia, Africa de Nord şi cea Subsahariană. Fugeau de războaie civile şi de crizele umanitare care le urmaseră. Se adunaseră aici oameni cu poveşti de viaţă pline de o suferinţă de neuitat. Povestea migraţiei zilelor noastre. Sicilia se schimba, însă aşa făcuse dintotdeauna.

Zoela a înotat până la mine şi şi-a încolăcit picioarele în jurul mijlocului meu:

— Mami, de ce crezi că nu se mai află oameni cu pielea maro în Aliminusa?

Desigur că observase şi ea ce aveam în jur.

— Draga mea, Aliminusa este un sat mic, într-o parte de lume în care oamenii nu au imigrat. Nu seamănă cu Los Angeles sau cu oraşele mari. Pentru o lungă perioadă de timp, aici nu s-au aflat decât oameni care s-au născut în acest loc, s-au căsătorit şi au avut copii aici. Nu prea au venit străini.

M-am oprit înainte să mă afund într-o diatribă istorică şi geopolitică. Nici subiectul crizei refugiaţilor nu puteam să-l abordez cu ea. Nu ştiam cum i-aş fi putut vorbi despre copiii, mamele şi taţii care traversau Mediterana ca să ajungă pe insula pe care ne aflam noi acum şi despre circumstanţele care făcuseră din acest loc o mare de lacrimi.

— Dar de ce nu sunt oameni cu pielea maro ca a noastră? a întrebat ea din nou, cu sarea de mare conturându-i fruntea, la rădăcina părului.

— Pentru că oamenii ca noi, cu pielea neagră sau maro, nu îşi au originea în Europa. Oamenii ca noi au fost aduşi acum sute de ani în Europa, în America de Nord şi chiar în cea de Sud, ca sclavi.

Imediat m-am văzut ca pe fiica prea plină de răspunsuri a unor oameni care îi răspunseseră, la rândul lor, la propriile-i întrebări din copilărie, cu povestiri complexe, de adulţi. Dacă ne-am fi aflat pe ţărm, probabil că acum m-aş fi apucat să trasez în nisip, cu linii arcuite, rutele sclaviei.

— Dar noi suntem singurii oameni cu pielea maro pe care îi cunosc ei?

Avea un ton de parcă îi veniseră simultan în minte şi întrebarea, şi răspunsul.

— Probabil. Da. Aşa cred, cu excepţia preotului, i-am răspuns.

— Nu vreau să fiu singura fată maro.

Ştiam ce voia să spună, de fapt: e greu să fii diferit, să fii singurul, să ieşi în evidenţă din cauza culorii pielii tale. Bănuiam că asta o făcea să se simtă „altfel”, dacă nu chiar – şi mai rău – inferioară. Cu siguranţă că nu era prima fată de culoare care ar fi preferat să umble prin lume într-un ambalaj diferit. La naiba, se scriseseră atâtea cărţi şi se făcuseră atâtea documentare premiate care disecaseră în detaliu complexitatea psihologică a conceptelor de identitate şi de rasă în cazul fetiţelor negre care cresc în medii predominant albe. Şi, chiar dacă nu ne aflam în Statele Unite, ştiam că trebuia să fiu vigilentă şi să înlătur orice semn de daună psihologică care ar fi putut să supureze. Ştiam că trebuia să fac ceea ce orice mamă de culoare făcea de secole: să-i amintesc fiicei mele că era

valoroasă şi frumoasă într-o lume care adesea îi spunea cu totul altceva.

— Oamenii maro sunt frumoşi, i-am spus şi am tras-o spre mine prin apă, astfel încât să o pot privi în ochi. Scumpo, călătoriile au, printre altele, şi darul de a ne purta prin locuri în care oamenii nu seamănă perfect cu noi. Viaţa ar fi tare plictisitoare dacă nu am face asta niciodată. Într-o bună zi, îmi imaginez că vei călători şi tu într-o groază de locuri. Nu va fi toată lumea ca tine, dar tu tot te vei simţi bine şi vei învăţa o mulţime de lucruri noi.

Am pecetluit conversaţia cu un pupic final. Mi se părea suficient pentru moment. Apoi a întins mâna spre medalionul cu poza lui Saro, pe care îl purtam la gât. L-a frecat de parcă se pregătea să-şi pună o dorinţă:

— Putem mânca o îngheţată înainte de cină?

— Da.

I-am răspuns uşurată că trecuse la un alt subiect înainte să fiu nevoită să-i răspund la întrebarea pe care o bănuiam dedesubtul tuturor celorlalte: „Crezi că locul meu e aici?”

Îmi risipisem cea mai mare parte din primele două decenii ale vieţii mele încercând să răspund – străinilor, lumii, mie însămi – la această întrebare. Şi puteam urmări această întrebare înapoi până la prima mea călătorie în Sicilia, împreună cu Saro. Dar eu învăţasem în timp că identitatea e ceva prismatic, iar apartenenţa trebuie revendicată.

Mai târziu, după cina cu peşte-spadă la grătar, stropit cu o reducţie de portocale roşii, pe un pat de rucola, o asociere străveche de mare şi de foc, am plecat de la restaurant pe jos de-a lungul digului. Mi-am amintit de Stromboli şi de călătoria noastră acolo, cu o vară în urmă. Zoela privea şi ea în largul mării. Apoi, s-a întors către mine, cu o privire foarte concentrată.

— Aş vrea să ştiu ce se află acolo, departe... Unde se termină?... Cum stă apa pe planeta asta dacă e şi un cerc, şi o linie dreaptă? Adică ştiu despre gravitaţie, dar totuşi...

Erau genul de întrebări în tir rapid, despre o viziune de ansamblu, care mă făceau mereu să mă simt mândră că nu plăteam degeaba taxele şcolare.

— Draga mea, acestea sunt întrebări esenţiale, care i-au determinat pe oameni să exploreze natura, i-am răspuns.

S-a uitat la mine de parcă înţelegea doar vreo şaptezeci la sută din ceea ce îi spusesem.

— Trebuie să-ţi doreşti să ştii, mai înainte de a porni într-o călătorie.

— Păi, uite că îmi doresc să ştiu! a exclamat ea.

Se dovedea că Sicilia avea un impact suplimentar, pe lângă conectarea cu familia.

M-am gândit la propria mea călătorie. Pe de o parte, îmi doream să aflu ce se va întâmpla cu mine. Iar asta mă făcea să continui. Doliul mă istovise, dar mă şi făcuse să-mi doresc să trăiesc. Mă făcuse să apreciez scurtimea vieţii. Voiam să mai stau pe-aici. Voiam să aflu cum vor decurge lucrurile în viaţa Zoelei, această fiinţă umană extraordinară care mă numea *mammina* ei – mămică. Voiam să aud vocea femeii care avea să devină povestind despre slujba din mica biserică siciliană, cu preotul african pentru care îşi făcuse atâtea griji, fiindcă „e greu să fii preot dacă de-abia înveţi italiana”. Voiam să aflu dacă îşi va aminti cum intonase „Aleluia”, din locul ei de lângă Nonna, când preotul rostise numele tatălui ei în timpul slujbei. Voiam să fiu aici ca să i-o pot aminti într-o bună zi – poate într-o primăvară timpurie, poate într-o după-amiază mohorâtă dintr-o toamnă cu miros de iarnă –, într-o zi în care ar putea avea nevoie să i se reamintească cine este. Voiam să fiu aici să-i văd recunoaşterea din ochi în momentul în care îi voi spune din nou povestea. Să fiu aici

ca să împărtăşim din nou şi din nou amănuntele vieţii ei, pentru că eu eram purtătoarea poveştii ei. Voiam să iau cina în bucătăria fiicei mele, să ling sosul de pe lingură şi să gust influenţa mâinii tatălui ei. Voiam să citesc scrisorile pe care mi le-ar trimite dintr-un loc în care eu nu am fost niciodată. Să-mi trec degetul peste ştampilă şi să mi-o imaginez acolo, cu ochii minţii. Voiam să aflu pe cine va alege ea să iubească. Să o întâmpin într-o gară şi ea să-mi spună voioasă: „În sfârşit!” Să mă ia de mână şi să mă facă să râd în timp ce ieşim pe o stradă aglomerată, dintr-un oraş aglomerat, să cheme un taxi, iar eu să-i aud vocea ţinând ritmul cu aparatul de taxat în timp ce călătorim. Voiam să văd cum aveau să arate mâinile mele la optzeci şi cinci de ani, ce pantofi îmi va plăcea atunci să port, dacă voi prefera baretele în locul şireturilor, dacă portocaliul va rămâne culoarea mea preferată. Am continuat să merg înainte pentru că voiam să aflu cum îşi poate recompune cineva viaţa, cum poate pune laolaltă fărâme şi rămăşiţe ca să formeze un nou întreg. Voiam să mă pierd şi să mă regăsesc, din nou şi din nou. Voiam să descopăr şi mai multe feluri de a duce iubirea mai departe în cele mai mici gesturi, de a o vedea în cele mai mici lucruri. Voiam ca într-o zi să fiu pe o scenă şi să-i mulţumesc preaiubitului meu Saro, fără de care viaţa mea ar fi fost mai săracă şi mai insipidă. Voiam să mai văd o dată nisipul din munţii berberilor. Voiam să culeg şi să mănânc dude până când aveam să mă simt îmbătată de bucuria a ceea ce natura oferă cu atâta generozitate şi fără niciun cost. Voiam să ţin de mână pe cineva în clipa morţii, pentru că aceasta este o mare onoare. Voiam să aflu ce avea să se întâmple cu oamenii, locurile şi lucrurile care au însemnat ceva pentru mine. Voiam să învăţ ceva nou de la o persoană pe care încă nu o cunoşteam. Şi voiam să devin perfect conştientă de faptul că pot vedea suferinţe de nedescris care mă vor

schimba, dar nu mă vor distruge. Voiam să călătoresc dincolo de ceea ce ochiul meu poate vedea şi să-i mulţumesc sinelui care m-a purtat înainte pentru a ajunge acolo.

***

În dimineaţa următoare, Nonna a aprins focul şi a gătit *arancini* – bulete de orez umplute cu mozzarella. În timp ce le făcea, mi-a spus povestea naşterii lui Saro. Nu ştiam ce anume a determinat-o s-o facă, însă aveam suficientă experienţă de viaţă cât să respect amintirile care vin nechemate şi îşi cer dreptul de a fi povestite.

— Avea o pată în formă de căpşună în locul în care linia părului îi întâlnea fruntea. *Com'era bello! L'ho baciato ogni giorno.*

„Cât de frumos era! Îl sărutam în fiecare zi."

Era neobişnuit de deschisă şi comunicativă. Am ascultat-o în tăcere. Era clar că simţea nevoia să spună unele lucruri.

— Mai avea un semn din naştere, o pată de cafea, pe funduleţ, pe fesa dreaptă, a continuat ea ştergându-se la ochi cu dosul palmei înainte de a se întoarce la amestecatul buletelor de orez.

Dintr-odată, mi-am amintit o parte din bărbatul pe care îl iubeam, un detaliu pe care îl uitasem. Semnul lui din naştere. Iubisem pata aceea de pe fundul lui. Cum de o uitasem deja?

Mi-a povestit că spre sfârşitul sarcinii fuseseră alegeri la ei în sat. Se dusese la vot cu Giuseppe, iar acolo, pe când aşteptau la coadă, cineva îi oferise o cafea.

— Mi-a fost prea ruşine să beau o cafea în public. Pe atunci, nicio femeie decentă nu făcea aşa ceva. Doar bărbaţii beau espresso în public. Aş fi vrut-o, dar am refuzat-o şi m-am aşezat pe un scaun. M-am aplecat pe

partea dreaptă, să-mi găsesc o poziţie mai confortabilă. Şi aşa s-a pricopsit el cu semnul acela, mi-a zis ea, arătând spre şoldul drept.

Deci Saro fusese marcat de dorinţa ei neîmplinită de cafea.

Mi-a spus toate acestea în timp ce adăuga mentă la mazărea ce părea proaspăt culeasă din câmp. Apoi a terminat de povestit şi s-a întors la repetarea măruntelor lucruri casnice care fac ca lumea mare de-afară să pară cumva meschină, cu ambiţiile ei nesfârşite. O lume de care ei nu prea îi păsa, cu excepţia felului în care îi afecta în mod direct familia, a preţului pâinii sau a creşterii tarifului pentru abonamentul TV.

Apoi a schimbat subiectul:

— Mâine dimineaţă o să te vezi cu avocatul.

Am crezut că am înţeles greşit.

— Avocatul? Ce avocat?

— Vă las vouă casa, ţie şi Zoelei. O să te ducă Franca să faceţi hârtiile.

Mă aflam în capul scărilor, în vreme ce doi îndrăgostiţi, a căror soartă tragică era să nu ajungă niciodată să fie împreună, îşi făceau unul altuia jurăminte de iubire pline de emfază într-o telenovelă, la televizorul de lângă mine. M-am întors către Nonna, care era încă în bucătărie, încercând să înţeleg ceea ce tocmai auzisem:

— Ce-ai spus?

— Casa. E a voastră. Vreau să vă rămână vouă. Ar fi fost a lui Saro, deci acum e a voastră.

Terra vostra

Peisajul arid al Siciliei se rostogolea pe lângă noi, în vreme ce ne îndreptam spre *il notaio* – notarul – aflat la

trei sate distanţă. Eu stăteam în spate, tăcută şi înfierbântată. Cosimo zapa printre posturile de radio. Franca tăcea. Aveam în poală toate actele de care aş fi putut avea nevoie: paşapoartele (american şi italian), certificatul de căsătorie tradus şi ştampilat, certificatul de deces al lui Saro, paşaportul lui, cu o ştampilă de la guvernul italian care îl declara decedat. Dacă birocraţia italiană mă înnebunise, cea siciliană mă aducea în pragul lacrimilor. Aflasem că legea prevedea că acest tip de transfer de terenuri trebuia realizat în termen de cel mult un an după deces. Din cauză că eu locuiam în altă ţară şi nu cunoşteam acest lucru, ne găseam acum la patru luni după data-limită oficială. Din câte ştiam, trebuia să ne pledăm cauza, prezentându-ne circumstanţele atenuante în faţa respectivului notar, care avea rol de executor testamentar. Mă întrebam cum aveam să ne descurcăm cu toate formalităţile, ce trebuia să spun sau să nu spun pentru ca lucrurile să avanseze. Şi în timp ce priveam înspre dealuri, am decis că cel mai bine era să nu spun nimic. Chiar dacă eram pe punctul de a deveni proprietara unei bucăţi de pământ din Sicilia, mă aflam totuşi departe de casă, şi departe de sfera mea de cunoaştere asupra mersului lucrurilor de aici.

Franca, în schimb, era o veritabilă maestră a depăşirii tuturor complicaţiilor birocratice şi a nuanţelor culturale pe care acestea le implicau. Ştia când să insiste, când să schimbe subiectul, cum să amâne sau să delege, în ce moment precis să laude, să mintă sau să exagereze, dacă era nevoie, pentru a obţine ceea ce trebuia obţinut. Cosimo acţiona ca un fel de coechipier-bodyguard. Cu ceva ani în urmă, îl văzusem stând chiar în spatele ei, cu mâinile încrucişate, în faţa biroului unui funcţionar, aşteptând parcă să se năpustească cu un „Scusi” energic, în caz că funcţionarul ar fi folosit un ton nepotrivit sau ar fi

refuzat ceva în mod nejustificat. Formau împreună un cuplu dinamic, jucând cu rândul rolurile poliţistului bun şi celui rău, ori de câte ori era necesar.

Saro spunea mereu că sora lui avea o vână discretă, dar aprigă, de încăpăţânare. În copilărie, dacă în familie se lua o decizie care ei nu îi convenea, era în stare să-şi ferece obloanele şi să se pregătească pentru o îndelungată furtună. Putea rezista cu uşurinţă (şi, aparent, fără nici cel mai mic efort) să nu scoată o vorbuliţă timp de trei săptămâni în faţa oricui din casă. Protestele ei deveniseră colocatare cu drept deplin în acea casă. Grevele acestea ale tăcerii, mai ales împotriva tatălui ei, erau notorii. Saro o dojenise adesea în legătură cu ele, atunci când crescuseră, dar aşa cum doar un frate ştie s-o facă. Şi râseseră împreună de asta, iar ea îi amintise că răspunsul lui la dificultăţile din familie fusese plecarea de acasă.

— Ce-ţi aminteşti tu de pe când erai acolo sus, în Florenţa? întrebase ea.

Bănuiam că în capul ei se spărseseră consecinţele acelei plecări, reacţiile celor doi părinţi care nu înţelegeau cu ce anume au greşit şi de ce era fiul lor atât de al dracului de diferit de ei. Şi în timp ce Saro îşi găsise libertatea în locuri îndepărtate, Franca se înrădăcinase din ce în ce mai adânc aici. Fiica. Cea tăcută. Cea care locuia în acelaşi kilometru pătrat în care se născuse. Iar acum stătea în faţa mea, rezolvând treburile de familie, ajutând-o încă o dată pe văduva fratelui ei.

Am fost atât de uimită de iubirea neclintită demonstrată prin neaşteptatul dar, încât mi-am simţit inima deschizându-se tandră şi vulnerabilă, plină de un amestec de recunoştinţă, stupoare, bucurie, ba chiar şi de o uşoară urmă a ceva ce semăna cu vinovăţia. Acest din urmă sentiment m-a surprins. *Oare merit eu asta?* Mintea mi se zbuciumase întreaga noapte. Auzeam din nou şi din nou

ecoul cuvintelor Nonnei: „Ar fi fost a lui Saro”. Oscilam, într-o stare de tensiune şi nelinişte, între dorul pe care îl simţeam, dorinţa de apartenenţă şi conştiinţa profundă a faptului că trăiam o situaţie dulce-amară. Iar când m-am simţit epuizată de această încleştare ciudată dintre sentimente şi mintea mea agitată, sufletul mi-a înflorit de recunoştinţă, încă o dată.

Şi cu toate astea, întreaga noapte mă gândisem la Franca şi la fetele ei. Oare ce părere aveau ele despre faptul că pământul avea să-mi revină mie? Era evident că ea şi Nonna discutaseră despre asta, din moment ce fusese desemnată drept intermediar, spre a mă conduce în acea după-amiază la biroul notarului. Prin urmare, presupuneam că era în regulă cu asta. Nu era niciun secret că taxele pe care le impunea Italia cetăţenilor care deţineau mai mult de o proprietate erau paralizante pentru multă lume din Sicilia rurală, unde şomajul tinerilor ajunge şi la cincizeci la sută. Moştenirea acelei case ar fi făcut-o pe Franca să aibă două proprietăţi. Iar din puţinul pe care îl înţelegeam despre fiscalitatea italiană, asta ar fi putut însemna mai mult o povară, decât un dar pentru ea, mai ales că trebuia să-şi întreţină şi fetele până ajungeau la maturitate din munca ei deja precară. Dacă totul trecea pe numele meu, lucrurile erau mai simple. Taxele ar fi fost minime faţă de ceea ce plăteam în California. Însă nu o dorinţă de ocolire a taxelor părea să fie adevăratul motiv al acelui dar. Poate că acesta fusese planul Nonnei de la bun început? Darul de nuntă pe care fiul ei nu-l primise niciodată?

Înainte să plec de acasă, Nonna ieşise în curte să întindă rufele. Lăsase înăuntru, pe masă, o fustă de-a ei neagră, de văduvă, alături de un ac şi aţă. Avea să o cârpească cât eram eu plecată la notar. Când s-a întors în casă, a şovăit

o clipă în prag, după care a spus, ca şi cum doar îşi continua, cu voce tare, un gând mai lung:

— Dacă pământul ăsta nu va fi al tău, atunci nu va fi al nimănui.

— *Grazie*, am răspuns.

Am simţit cum mi se umplu ochii de lacrimi. Dar ei nu-i plăceau lacrimile iscate încă de dimineaţă:

— Dacă ne pornim de pe-acum, nici că ne mai oprim. Ziua e lungă.

Apoi şi-a pus ochelarii de aproape peste cei de zi cu zi şi s-a aşezat la masă, să coasă.

În timp ce drumul şerpuit ne ducea, pe Franca, Cosimo şi pe mine, printre ferme abandonate şi pe lângă puţin folosita gară Cerda, mi-am dat seama că nu îmi sunasem părinţii să le dau vestea. Nu îi spusesem nici surorii mele. Totul se petrecuse atât de repede şi de neaşteptat, încât fusesem copleşită de această întorsătură a lucrurilor. Trebuia să mai treacă un timp până să-mi dau seama cum mă făcea să mă simt, până să am vreo dispoziţie de sărbătorit. Deocamdată, era doar o senzaţie dulce-amară. Saro şi cu mine visaserăm adesea la o casă în Sicilia, la ţară, în mijlocul unei livezi de măslini. Iar acum, se părea că acest vis era pe cale să se îndeplinească, dar fără el.

Odată cu casa, aveau să vină şi nişte responsabilităţi. *O să mi-o pot permite pe viitor? Cine mă va ajuta să o întreţin? Voi dori să revin pe aici după ce Zoela va creşte?* Mi-ar fi fost greu să explic toate astea, dintr-odată, familiei. Totuşi ştiam că pentru ei ideea de proprietate funciară era importantă. Încă din timpurile sclaviei şi până la Reconstrucţie, proprietatea funciară fusese felul în care familia mea (din ambele părţi) îşi cartografiase progresul, luptase împotriva trecutului şi păstrase o strânsă legătură între membrii ei. Acum era rândul meu să păstrez legături, chiar dacă într-un loc neaşteptat. Şi m-am gândit la ceea

ce însemna pământul familiei pentru mine, în timp ce Cosimo încetinise aproape cu totul pe drum, în spatele unui tractor care căra baloturi mari de grâu.

Pe când bunica mea maternă era adolescentă, într-o zonă rurală din East Texas aflată undeva între Piney şi Nigton, aşezări ale negrilor apărute după Reconstrucţie, familia ei a achiziţionat câteva sute de acri de teren forestier. L-au cultivat şi l-au muncit. Pământul acela a ajuns în proprietatea lor bucăţică cu bucăţică, prin intermediul mai multor achiziţii minore. Se afla într-o zonă joasă şi era greu de cultivat, însă avea un preţ pe care şi-l puteau permite oamenii aceia născuţi drept copii de sclavi şi lipsiţi de orice educaţie. Albii care se pricepeau la astfel de lucruri s-au orientat către pământurile mai bune de cultivat, din jurul Nigtonului, lăsând astfel o micuţă comunitate de negri, precum familia mea, să înceapă să cumpere pe tăcute părţi din pământul pe care strămoşii lor trăiseră ca sclavi. Îşi încropiseră o viaţă într-un teritoriu înconjurat de oamenii Ku Klux Klanului, reuşind să supravieţuiască cumva într-un sistem social devotat lui Jim Crow.

Ceea ce conta era că pământul acela era al lor. Şi că era suficient pentru a-l cultiva şi a creşte patru copii, ba chiar şi pentru a-l trimite pe unul dintre ei – bunica mea – la colegiu şi mai departe, la facultate. Până a ajuns ea să se mărite şi să o crească pe mama într-un orăşel din apropiere, pământul începuse să fie mai puţin lucrat. Între timp, industria locală a lemnului prosperase, deseori prin revendicarea şi naţionalizarea unor proprietăţi ale negrilor. Ceva mai târziu, zona caselor de vacanţă de pe malul lacului Livingston trecuse de la stadiul de simplu plan al dezvoltatorilor imobiliari, la cel de destinaţie de vacanţă la modă printre locuitorii oraşului Houston. Dezvoltarea imobiliară a stârnit interesul speculanţilor, care au apelat

sistematic la escrocherii pentru apune mâna pe terenurile proprietarilor absenţi.

În spiritul unei tradiţii la fel de americane precum plăcinta cu mere sau sistemul de pile, un moşier local alb, „Dusty” Collington, şi familia lui îşi însuşiseră în mod ilegal pământul multor fermieri negri, cu ajutorul unor acte contrafăcute de către grefierul ţinutului. Profitaseră de generaţia lipsă a descendenţilor din Nigton, cei care se mutaseră în alte părţi ale ţării în timpul Marii Migraţii, cei care aspiraseră la oportunităţi mai măreţe.

Între 1960 şi 1980, pe când bunica mea se afla la un comitat distanţă, Dusty pretinsese că membri ai familiei îi vânduseră acel pământ pe o anumită sumă de bani. Ba chiar avea şi „înscrisuri” doveditoare – un act de vânzare-cumpărare contrafăcut şi semnat cu un *X*. Pretindea că străbunica mea semnase cu acel *X,* pentru că era analfabetă, atunci când îi vânduse cei aproape 600 de metri pătraţi de pământ. Nu ştiu ce a înfuriat-o mai tare pe bunică-mea: faptul că îi spusese Collington că mama ei ar fi fost analfabetă (deşi exista semnătura ei pe alte documente aflate în arhiva grefierului ţinutului) sau faptul că acesta sugerase că mama ei ar fi putut vinde pământul familiei fără să-i spună nimic fiicei ei. Atunci când bunica mea a murit, la nouăzeci şi şapte de ani, cu un an înainte ca Barack Obama să ajungă preşedinte şi în anul în care Saro a fost prea bolnav pentru a putea să meargă la înmormântarea ei, pământurile familiei se subţiaseră până la mai puţin de 400 de metri pătraţi, în ciuda faptului că doar un procent infim din suprafaţa lui iniţială fusese vândut cu adevărat.

Urmărisem de la distanţă lupta bunicii mele pentru a-şi recupera pământurile şi a-l contesta legal pe Dusty, pe când eram la studii în Italia, apoi pe când îmi luasem primul apartament la New York şi, mai târziu, după

mutarea în Los Angeles. Simţeam cum iau foc de la atâta nedreptate. Adoram mirosul de pin, iar drumurile şerpuite de lut roşu le aveam în sânge. Le cunoşteam la propriu gustul şi îl puteam simţi în gură. Acel ţinut era la fel de real şi de viu pentru mine ca şi propria-mi piele. Chiar dacă nu-mi dorisem niciodată să fiu la fel de dependentă de el precum înaintaşii mei, îl iubeam în felul în care iubeşti un loc despre care ştii, în adâncul sufletului tău, că nu ai cum să renunţi vreodată, cu totul, la el.

***

Odată ajunşi la notar, mi-am dat seama că rolul meu trebuia să fie cel al soţiei americane care de-abia dacă înţelege o vorbă, două, în italiană. Trebuia doar să stau cuminte şi să aştept ca transferul să fie înfăptuit. Şi trebuia să intervin dacă, şi numai dacă, ar fi fost nevoie de o demonstraţie emoţionantă şi plină de patos sicilian de modă veche pentru a duce lucrurile la bun sfârşit. Pentru că acesta era unul dintre lucrurile pe care le învăţasem despre sicilieni, şi anume că ar fi mutat şi munţii din loc dacă la mijloc ar fi fost suferinţa doliului, moartea, pierderea. O simţeau ca pe o datorie culturală. Iar asta era ceea ce îi făcea să fie sicilieni, nu italieni.

Interiorul biroului notarial părea a fi opera unui scenograf. Era o încrucişare dintre o bibliotecă à la Harry Potter, plină din podea până în tavan de dosare legate pe care se putea vedea scrisul cu litere aurii în relief, şi casa personală a unui aristocrat local îndrăgostit de tapiseriile pluşate şi draperiile din mătase înflorată, completate de o bordură superioară ornamentată. Când am pătruns în sala de conferinţă gen salon, am fost invitată să mă aşez la o masă mare, de epocă, lăcuită şi cu picioare curbate, terminate cu gheare de leu ce strângeau în ele o bilă de lemn. În faţa mea au fost aşezate o carafă de cristal, plină

cu apă, şi un pahar pe un suport de dantelă lucrat manual. Prezenţa apei sugera că urma să petrecem ceva vreme aici. Apoi notarul – un bărbat bronzat de vreo cincizeci de ani, cu părul aranjat în stilul lui George Clooney, un tricou polo de un albastru marin şi o pereche de mocasini Gucci în picioare – mi-a pus în faţă o foaie uriaşă, mai mare decât un A4. Hârtia era liniată, plină de un scris de tipar mic, meticulos. Părea să conţină registrul proprietăţilor funciare, liniile de moştenire, titluri de proprietate care enumerau parcele din locuri pe care le recunoşteam sau nu. Apoi a cerut să vadă paşapoartele noastre, al meu şi al lui Saro. Când i le-am înmânat, mi-a prezentat condoleanţe.

După câteva minute, am văzut numele lui Saro scris cu cerneală proaspătă pe ceea ce presupuneam că ar fi certificatul de obârşie al familiei Gullo. Datele legale arătau de parcă fuseseră scrise de mână în secolul al optsprezecelea. Am observat data de naştere a lui Saro, codul numeric personal, locul naşterii, adresa noastră din L.A. Sub ele, am zărit numele meu şi al Zoelei, plus alte câteva date, locaţii şi coordonate legate de dubla cetăţenie şi de limbă.

Pe acea pagină, existenţa lui Saro fusese redusă la locurile-cheie şi evenimentele majore care-i schiţaseră, în mare, drumul în viaţă: naştere, reşedinţe, căsătorie, copil, moarte. M-am uitat la cuvintele de pe document, apoi din nou la notar, şi am început să plâng. Notarul mi-a dat o batistă, cu degetele lui pătate de tutun, iar eu am semnat în josul paginii.

Când am ieşit din nou pe străzile din Termini Imerese, în toiul haosului de la orele de vârf, m-a lovit o avalanşă de gaze de eşapament de la nenumăratele Vespa, sare de mare, eucalipt şi leandru. Am mijit ochii în lumina soarelui

de amiază, orbită pentru o clipă. Deţineam o bucată din pământul Siciliei de acum.

Nu aveam o copie după actele întocmite sau o chitanţă aferentă tranzacţiei. Franca avea să se ocupe de toate, inclusiv de celelalte două drumuri până aici, necesare pentru finalizarea transferului proprietăţii. Eu îmi îndeplinisem partea mea de obligaţii. Şi nu-mi făceam nicio grijă: aveam încredere deplină în Franca. În Sicilia se fac foarte multe în felul acesta. În schimb, eu mă confruntam cu o experienţă la limita celor mai nebuneşti închipuiri pe care mi le puteam face cu privire la ceea ce viaţa îmi mai putea oferi.

Când ne-am întors de la notar, Nonna făcea *caponata*. Mirosul de ceapă sotată, amestecat cu o vagă aromă de mentă, îmi era la fel de familiar precum cel al apei sărate pentru paste. Era un fel de mâncare dulce-sărat, cea mai pură şi mai concentrată formă a ceea ce înseamnă Sicilia. O singură înghiţitură îţi spunea întreaga poveste senzorială a insulei: soare, vânt, pământ, mauri, europeni – o fantezie murată în zeama realităţii. Parfumată şi plină de textură, *caponata* are culoarea tenebrelor şi gustul paradisului.

— Cum a fost? m-a întrebat ea punând jos lingura de lemn.

— Păi, cred că a fost bine. Franca s-a ocupat de toate. Ştie ea toate amănuntele.

— Bine.

Şi s-a întors la gătitul ei.

Am urmărit-o punând laolaltă ingredientele. Vinete, măsline, ţelină, morcovi, sos de roşii. Luat individual, fiecare dintre ele este un element obişnuit, de zi cu zi, fără cine ştie ce valoare. Împreună, alcătuiesc o bogăţie de arome.

— Nonna, eşti sigură că nu pot să te ajut şi eu la plata taxelor? Ştiu că a fost costisitor să faci asta.

— Dacă nu-ţi permiţi un cadou, atunci nu-l oferi, a spus ea.

Iar pentru a sublinia cele spuse, a pus un capac pe oală şi a lăsat aromele *caponatei* să se contopească.

Am mai privit-o o vreme. Nonna părea la fel de înrădăcinată în aceste pământuri precum oricare dintre măslinii străvechi de pe insulă. Mi-am dat seama că stăteam la umbra copacului ei, ale cărui rădăcini erau ancorate în înţelegerea din Lumea Veche a faptului că pentru a putea să merg înainte aveam nevoie de un loc din care să pot privi înapoi. Dăruindu-mi această casă, ne păstra un astfel de loc, mie şi nepoatei ei, ne aducea mai aproape, ne păstra masa plină de mâncare. Acest dar era felul ei de a-mi permite să stau la umbra ei până când voi putea să ies din nou la soare.

Ceva mai târziu, în bucătăria Nonnei, căldura soarelui pălind, dar stăruitor, s-a strecurat printre perdelele din dantelă ce separau casa ei de lumea de afară. Chiar şi acolo, înăuntru, puteam simţi adierea vântului săgetat de dansul jos al vrăbiilor pe stradă. Aveam acum un loc în Sicilia pe care să-l numesc al meu, un loc în care să mă întorc şi vara următoare, şi în celelalte ce vor urma.

Partea a patra
A TREIA VARĂ

Nun c’è megghiu sarsa di la fami.
(Foamea e cel mai bun sos.)
Proverb sicilian

Fenicul sălbatic

În prima dimineaţă din a treia vară petrecută în casa familiei lui Saro m-am trezit în zori înfierbântată şi încă obosită din cauza diferenţei de fus orar, dar cuprinsă de plăcuta toropeală a unei amintiri de mult uitate – prima mea călătorie pe insulă, când eu şi Saro nimeriserăm într-o trattoria rurală de pe coasta de nord. O amintire ce putea fi retrăită doar în Sicilia, unde priveliştile, sunetele, mirosurile, toate duceau spre părţi din Saro, spre întâmplări şi detalii la care părea că nu am acces atunci când eram în Los Angeles. Viaţa de după pierdere era derutantă. Amintirile se stingeau şi apoi înviau pe neaşteptate, aproape ca prin magie. Dar în acea dimineaţă, pe când zăceam în lumina blândă a dimineţii într-o stare de semivis, evocând o amintire de odinioară despre fenicul, m-am agăţat de magie şi m-am ţinut bine de ea.

— Hai să intrăm aici, a spus Saro după ce ne petrecuserăm mai toată ziua explorând drumurile secundare şi localităţile din jurul hotelului Baia del Capitano.

Am oprit în parcarea cu pietriş de la marginea unui drum cu două benzi, paralel cu autostrada.

— Pare închis.

Eram puţin ursuză, puţin flămândă şi foarte nesigură dacă mă aflam cu adevărat în locul potrivit pentru mine.

— Nu e închis, a răspuns el.

— De unde ştii? am ripostat eu.

— Pentru că e ora trei. Şi uită-te în spatele clădirii. Proprietarii locuiesc aici.

A arătat spre o clădire laterală, cu o frânghie de rufe şi muşcate în ghivece de teracotă, care încadrau uşa.

Aparent, acelea erau toate indiciile vizuale de care aş fi avut nevoie ca să mă prind că înăuntru se afla un bucătar şi că locul nu era închis.

Câteva clipe mai târziu am deschis uşa, iar în spatele ei am găsit un restaurant gol, cu vreo zece mese de patru locuri. Era decorat simplu, cu câte o mică vază pictată manual pe fiecare masă şi pereţi zugrăviţi într-un galben de culoarea soarelui ce apare în frescele tuturor sacristiilor toscane. Din bucătărie se auzeau riffurile de chitară ale lui Pino Daniele. Proprietarul-chef a ieşit afară. Era scund şi îndesat, cu un chip care semăna cu atâtea alte chipuri întâlnite prin toate insulele Mediteranei.

— *Salve*, a spus Saro, salutându-l el primul. *Siamo appena arrivati dall'America, possiamo mangiare qualcosa?*

„De-abia am venit din America, putem să mâncăm ceva?"

Era primăvară, iar proprietarul ne-a explicat că îl aştepta pe pescarul local să-i aducă un peşte-spadă ca să-l pregătească pentru cină.

— Încă nu am deschis, dar dacă tot aţi venit tocmai din America, o să vă fac nişte paste. *Sedetevi*.

Ne-am aşezat pe scaunele din lemn pe care le-a tras pentru noi de sub masă, înainte de a întoarce două pahare cu faţa în sus şi a întinde mâna spre barul din spatele lui după un litru de apă minerală Ferrarelle.

— *Di dove siete?*

De unde eram, ne-a întrebat el în timp ce desfăcea capacul sticlei cu o cheie scoasă din buzunarul de la spate.

— Los Angeles.

— Ei bine, ce ziceţi de o farfurie cu fenicul sălbatic? Am în grădina din spate.

— Este exact ce ne trebuie, a răspuns Saro.

A aşezat în faţa noastră două farfurii. Pe ele am văzut nişte verdeţuri gătite rapid, sotate în ulei de măsline cu puţină ceapă, sărate şi apoi înăbuşite într-un sos de roşii. Farfuria fusese presărată, la final, cu *ricotta salata* rasă.

— Natura siciliană pe o farfurie, a spus Saro răsucind în jurul furculiţei mănunchiuri de spaghetti în forma aceea perfectă de butoiaş, gata pentru a fi aruncate în gură. Aceasta este o mâncare de primăvară. Feniculul sălbatic ne face să simţim că suntem în viaţă, orice ar fi.

În acea dimineaţă nu-mi doream nimic mai mult decât să ştiu că era posibil să mă simt din nou în viaţă, pe deplin vie. Semiviaţa pe care o duceam de când îl pierdusem pe Saro părea pe punctul de a se schimba. Voiam să-mi amintesc de darurile vieţii. Mă durea dorinţa, mă înfierbânta doar gândul la ceea ce ar fi putut fi.

În liniştea acelei dimineţi, am vrut să întind mâna şi să-l ating pe Saro, să-i simt curbura spatelui. Pielea lui era de o fineţe neruşinată, deborda de senzualitate. Voiam să mă apropii încă un pic, cât să-i sorb respiraţia. Să-i ridic spatele cămăşii şi să-i sărut locul meu preferat, pielea dintre omoplaţi. Spatele lui era o adevărată constelaţie de aluniţe. Voiam să mă scufund în centura lui Orion.

Apoi, mi l-am imaginat trezindu-se.

— E prea devreme, mi-ar fi spus cu o voce încântător de joasă.

Am mai adăugat nişte detalii fanteziei mele: un vânzător ambulant în faţa ferestrei noastre, care vindea peşte-spadă, abia prins, la kilogram; lumina dimineţii târzii strecurându-se printre obloane pe pardoseala de marmură a camerei noastre. În fantezia mea era răcoare, dar nu mă puteam păcăli, era clar că imaginea aceea cu noi doi era dintr-o Sicilie de iulie.

— Trebuie să ne trezim, i-aş fi răspuns eu, cu gândul la micul-dejun şi la ritualul lui cu brioşe, capuccinno şi ziare

adevărate, dintre cele cu cerneală. Saro, ştii că urăsc vitrinele de patiserie goale.

— Trebuia să-l rogi pe tipul ăla să-ţi pună deoparte câteva brioşe.

Saro fusese mereu convins că prietenia cu tipul de la cafeneaua locală era foarte preţioasă.

Am mai zăbovit o vreme în pat, invocându-mi cele mai profunde dorinţe. Mi-am imaginat trupul lui rostogolindu-se spre mine. Mirosul lui de sare şi pământ, cu o uşoară notă de cardamom. Gândul la micul-dejun s-a retras spre pereţii din stuc palid.

— Cum reuşeşti să faci asta? aş fi vrut să-l întreb.

— Să fac ce? m-ar fi întrebat şi el.

— Să mă faci să mă gândesc la cină înainte de prima gură de cafea a zilei?

— *Amore*, tu te-ai gândi la cină şi cu, şi fără mine. Eu doar îţi fac cina mai bună.

Eu aş fi râs, el m-ar fi sărutat. Să facem dragoste în Sicilia fusese pur extaz. Aş fi cerut un bis. Dar m-am trezit la realitate.

***

Când s-a luminat cu totul de ziuă, mi-am zis că venise timpul să mă ridic din pat şi să-mi încep al treilea an de dimineţi siciliene de iulie ca văduvă a lui Saro. Gândurile însă îmi rămăseseră la vis. Eram mai conştientă ca oricând că nu mai făcusem sex de aproape trei ani. La ultima mea vizită anuală la ginecolog, doctoriţa îmi spusese în glumă că părţile femeieşti s-ar putea să mi se atrofieze din cauza asta. Atât de tare mă tulburase conversaţia, că am căutat definiţia celibatului imediat ce am ajuns în parcare. Celibatul era doar pentru călugăriţe, bunici şi femei în comă. Bineînţeles că mai cunoşteam femei de vârsta mea care trecuseră prin perioade de celibat. Dar acestea erau

urmarea unor relaţii urâte sau a încercării de a se vindeca de o dependenţă sexuală. Sinceră să fiu, mă simţeam ca o virgină de patruzeci de ani, cu douăzeci de ani de experienţă. Una dintre prietenele mele, care era căsătorită, îmi sugerase masturbarea. I-am răspuns că era ca şi cum i-aş fi spus cuiva care îşi dorea o masă cu cinci feluri să se mulţumească cu o conservă de carne, luată din kitul pentru cutremur. Desigur, la nevoie era bună şi aia, doar că nu putea înlocui niciodată o masă bine echilibrată. După vizita aceea la doctor, am început să fac exerciţii Kegel în timp ce stăteam în ambuteiaje sau în faţa aragazului, pentru cazul în care mi-aş mai fi pus vreodată la treabă părţile alea femeieşti.

Poate că de aceea îmi apăruse Saro în vis, ca să-mi amintească de acele părţi din mine cu care pierdusem legătura după moartea lui. Poate că era un fel de invitaţie de a mă gândi din nou la posibilitatea de a face sex.

Şi pe când încă stăteam întinsă acolo, în patul Nonnei, cu Zoela adormită alături, mi-am dat seama că o bună parte din ultimul an al vieţii mele mi-o petrecusem încercând permanent să mă împac cu pierderea, să fac mici paşi şovăitori înainte. Trecuseră doi ani şi nu mai eram chiar atât de dezorientată, dar tristeţea încă era prezentă. Şi cu toate că mă simţeam ceva mai stabilă în această lume, şi mă descurcam mai uşor cu schimbările aduse de pierdere, viaţa continua să-mi fie deformată în multe dintre locurile nefamiliare. Valurile de durere încă mă copleşeau, doar că acum mă pricepeam mai bine să le depăşesc. Reinventarea şi reconstruirea nu erau uşor de înfăptuit. Înainte, suferinţa fusese ca un vârtej care mă înghiţea. Acum, simţeam că luptam să mă ţin la suprafaţa apei. Puteam să văd cerul, dar nu aveam nici dorinţa, nici energia necesare pentru a înota într-o direcţie nouă. De-abia învăţam să respir din nou.

Ştiu că oamenii îşi reconstruiesc tot timpul vieţile după un divorţ, după pierderea unui loc de muncă, deces sau boală. Suntem sortiţi să ne refacem vieţile cel puţin o dată sau de două ori cât trăim. Începusem să accept faptul că reconfigurarea unor părţi din viaţa mea, ca mamă singură a unui copil încă îndurerat şi ca actriţă trecută de patruzeci de ani, avea să necesite mai mult timp. Iar Sicilia chiar asta îmi dădea: timp. Aşa că mi-am coborât picioarele de pe pat şi le-am aşezat pe pardoseala din marmură.

Ziua se întindea în faţa mea ca un câmp deschis. Mi-am desfăcut bagajele, în timp ce Zoela a continuat să-şi doarmă somnul ei de copil aflat între fusuri orare, limbi şi lumi. Apoi am coborât la parter, să-mi beau primul espresso cu Nonna.

Am observat-o cu atenţie pentru prima dată de când venisem, cu o zi înainte. Era bine, ceva mai veselă. M-a întâmpinat cu un zâmbet ca pentru un vechi prieten. A pus un coş cu fructe pe masă şi a adăugat zahăr direct în *moka caffettiera*, în timp ce eu aşezam ceşcuţele.

N-am apucat să deschid gura, că printre perdelele uşii deschise de la intrare s-a iţit capul Emanuelei.

— *Mi' nora è tornata.*

„S-a întors nora mea", a spus Nonna, cu un hohot de râs gutural ce putea fi auzit de la două case distanţă. Cuvântul sicilian pentru „noră" era *nora* sau *nura*, ceea ce mie îmi suna asemănător cu italienescul *onore*, care înseamnă „onoare". M-a umplut o căldură de nedescris când am auzit-o cum se refera la mine ca la ceva ce o onora.

Nonna şi Emanuela au sporovăit puţin despre statuia Fecioarei, aflată la intrarea în sat. Din câte am reuşit să înţeleg, aceasta trebuia curăţată şi împodobită cu flori proaspete. Considerau o lipsă de respect să fie lăsată cu cele din plastic, rămase de peste iarnă.

— Dar mai întâi, ia-ţi micul-dejun. Eu mă duc după pâine. Câte să-ţi aduc?

— Două, dintre cele lungi.

Nonna i-a dat doi euro din ascunzătoarea ei de sub vaza cu garoafe, aşezată lângă o fotografie cu Saro şi tatăl lui. Emanuela s-a răsucit pe călcâie şi a dispărut pe uşă la fel de repede pe cât intrase.

Am rămas cu Nonna să trecem în revistă amănuntele vieţilor noastre, cu schimbările petrecute de când stătuserăm ultima oară de vorbă aici: tensiunea ei arterială, grădina mea din L.A., munca. Încă vorbeam săptămânal la telefon, însă acum le puteam discuta pe toate mai pe larg, ceea ce le făcea să pară din nou noutăţi. Am implorat-o să-mi raporteze orice bârfă nouă, să mă regaleze cu poveşti despre politica locală, să-mi spună cine se mai îmbolnăvise sau zăcea la pat. Se simţea bine să-mi povestească despre lumea ei şi să afle frânturi dintr-a mea. Amândouă voiam să ne asigurăm una pe cealaltă că eram bine. Ne ajuta să mergem înainte.

— Filmul pe care l-am făcut în Atlanta o să apară în toamnă.

Ştiam că nu avea să vadă niciodată „Mai tăntălău, mai gogoman” sau oricare alt film la care lucrasem anul acela. Şi, cu siguranţă, nici nu avea habar cine era Jim Carrey.

Asculta cu atenţie. Pentru ea, munca mea de actriţă era ceva magic, de parcă scoteam fiecare rol ca pe un iepure dintr-o pălărie. Rata şomajului din Sicilia era atât de mare, încât ideea că lucram ceva – chiar dacă nu înţelegea prea bine ce făceam, ci doar atât cât să le spună străinilor că „lucrează în domeniul cinematografiei” – o bucura.

Şi-a încrucişat braţele moi şi cărnoase pe piept şi s-a uitat spre calendarul religios de pe peretele bucătăriei:

— După sănătate, cel mai important lucru în viaţă este munca. E bine să le ai pe amândouă.

Apoi şi-a scos unul dintre pantofii pe care îi purta prin casă, pentru a-i oferi piciorului o mică vacanţă de la strânsoarea bretelelor care îi lăsaseră urme.

— Şi şcoala? Ai cu ce să plăteşti şcoala Zoelei?

Crezusem că avea să mă întrebe cum se descurca Zoela la şcoală. Însă ea trecea rapid în revistă chestiunile practice. Ne rămânea suficient timp să discutăm şi despre scris, citit şi aritmetică.

— *Mi arrangio*, am zis.

Şi chiar acesta era adevărul: mă descurcam. Stabilitatea mea financiară depindea de un flux constant de roluri noi, de veniturile reziduale de la cele vechi şi de modesta asigurare de viaţă a lui Saro, pe care o folosisem pentru cheltuielile mari şi neplanificate, pentru inevitabilele perioade de scădere a numărului de angajări la muncă şi, în cele din urmă, pentru reducerea datoriei sale medicale. Mergeam pe sârmă, fără nicio îndoială. Dar trecusem şi prin perioade mai grele. Încă aveam casa, încă o puteam trimite pe Zoela la aceeaşi şcoală. Nu suferiserăm de pe urma pierderilor secundare, aşa cum li se întâmpla atâtor familii de văduvi. Eram recunoscătoare pentru tot ce aveam. Şi băteam în lemn.

Apoi am întrebat-o şi eu cum se descurca.

— Ţin luminile stinse. Refolosesc tot ce pot.

Era adevărat. Pusese doar două becuri în lustra pentru şase, atârnată deasupra patului.

— Trebuie să fac economii pentru vremurile când Franca va avea nevoie de ajutor ca să mă îngrijească.

Era o fiinţă practică până în măduva oaselor.

Apoi am glumit despre faptul că şederea mea aici, în Sicilia, pe timpul verii, mă ajuta să economisesc banii daţi pe vreo tabără şi să reduc mult costurile vieţii de zi cu zi în Los Angeles. Până să ne ridicăm de pe scaune, căzuserăm de acord să o înscriem pe Zoela în tabăra de câte jumătate

de zi din sat. În felul ăsta, putea să socializeze şi cu alţi copii atunci când nu bătea străzile împreună cu prietena ei cea mai bună, Rosalia. Taxa pentru întreaga lună iulie era de 15 euro, adică 18 dolari. Puteam cheltui mai mult de atât într-o singură după-amiază cu ronţăieli de la Starbucks.

— Aici nu aveţi nicio cheltuială. Avem mâncare, avem adăpost, nu ai nevoie de maşină.

A spus-o cu un ton atât de convingător, încât pentru o fracţiune de secundă chiar m-am gândit că aş putea lăsa totul baltă şi să vin aici: aş fi făcut homeschooling cu Zoela, m-aş fi îmbrăcat doar într-o rochie de casă şi mi-aş fi făcut analizele anuale pe banii guvernului italian.

Apoi m-a întrebat ce planuri aveam pentru următoarele săptămâni ale vizitei noastre.

— Ei bine, la sfârşitul lunii, de ziua mea, vor veni şi părinţii mei în vizită.

Îi mai spusesem şi cu ceva vreme în urmă că era posibil să vină, însă acum era confirmat.

— Bine. Vor ajunge la timp să prindă sărbătoarea satului, a zis ea cu mult entuziasm.

La împlinirea a doi ani de la moartea lui Saro, tatăl meu îi spusese Zoelei că i-ar plăcea să vadă şi el Sicilia într-o bună zi. Fusese un moment important, un fel de punct de cotitură emoţională, în special pentru Zoela. Înaintarea în vârstă însemna pentru ea tot mai multă viaţă trăită fără tatăl ei; cu fiecare an care trecea, îşi amintea tot mai puţin, iar asta o făcea să sufere. În acea zi, veniseră la noi toţi părinţii mei şi plecaserăm împreună la cimitirul din Los Angeles. Attica citise o poezie pe care o scrisese special pentru această ocazie. Zoela depusese flori şi dansase în jurul mormântului, împreună cu verişoara ei. I-am spus să se lase condusă de instinctul ei. Dansul fusese modul ei de a-şi elibera energia şi de a exterioriza fizic ceea ce nu

putea spune în cuvinte. În grupul acesta intim, găsisem oamenii care să ne fie mereu alături, indiferent de trecerea timpului. Am atins cu toţii plăcuţa comemorativă şi ne-am recules în tăcere, iar ceva mai târziu, tata i-a spus Zoelei că va veni să o viziteze acasă la bunica ei. Ea nu-şi văzuse niciodată aceşti bunici în aceeaşi cameră. Ultima oară când se adunaseră cu toţii laolaltă fusese cu doi ani înainte ca Zoela să apară în vieţile noastre.

Iar acum, chiar avea să se întâmpla asta. Tata şi Aubrey urmau să ajungă în ziua festivalului pentru sfântul patron al satului, de ziua mea.

Nonna nu-i mai văzuse de la călătoria ei la Houston, cu mai mult de zece ani în urmă.

— Am pregătit casa de la marginea satului pentru ei. Tatălui tău încă îi mai plac cârnaţii?

— Chiar mai mult decât înainte, am glumit eu.

Mi-a spus că aranjase ca părinţii mei să locuiască în partea cealaltă a satului, în casa mătuşii lui Saro, cea care locuia în Elveţia, care venise la nunta noastră şi al cărei soţ fluturase un şerveţel în aer, alături de rudele mele, pe melodia „Natural Woman” a Arethei Franklin. Între timp, soţul ei decedase, dar nu înainte de a fi construit o casă la Aliminusa, unde îşi făcuseră planuri să se retragă la pensie. Acum stătea goală la marginea satului, cu excepţia celor două dăţi pe an când mătuşa venea cu trenul pentru recolta măslinelor, toamna, şi pentru Ferragosto, sărbătoarea naţională de pe 15 august, când jumătate din Italia se închidea şi pleca la mare.

— Sper să nu fie prea modestă pentru ei, dar e răcoroasă şi liniştită, a spus ea.

— O să fie perfectă. Şi o să le placă la nebunie. Mulţumesc.

Emoţionată şi mişcată de gândul că familiile noastre urmau să fie din nou împreună, m-am ridicat de la masă şi

m-am dus sus, să o trezesc pe Zoela. Aveam aproape o lună de dimineţi în care să ne bucurăm că eram împreună cu Nonna. Nu voiam să rateze nici măcar una singură.

Procesiunea

În a treia zi a călătoriei noastre, m-am pregătit să mă îndrept spre marginea satului, într-un loc în care *il silenzio parla col vento e ti porta ricordi* – tăcerea vorbeşte cu vântul şi aduce amintiri. Lângă casa Nonnei, o vrăbiuţă bea apă din ghiveciul ciobit de lut în care creştea busuiocul. Negustorul de peşte, cu faţa lui tăbăcită de soare, a trecut şi el prin faţa casei cu lancea unui peşte-spadă iţindu-se din spatele căruţei. Am mai zăbovit puţin la masa din bucătărie.

Nu mai fusesem la cimitir de un an. Iar anul acesta voiam să încep o nouă tradiţie: să iau de fiecare dată o piatră cu mine când mă duceam acolo. Dădusem peste o carte la Los Angeles, *Word Are Stones: Impressions of Sicily*, de Carlo Levi, în care se vorbea despre insulă şi despre spiritul neîmblânzit al oamenilor obişnuiţi care trăiau pe ea. O găsisem printre cărţile lui Saro din sufragerie. Titlul ei mi-a reamintit de vremurile când Zoela avea doi-trei ani şi Saro culegea împreună cu ea, de pe plajă, pietricele. Unele în formă de inimă, dar şi una care semăna la formă cu Sicilia. După ce el murise, Zoela continuase să facă singură asta, pe toate plajele pe care fusese. Vara trecută, în Sicilia, găsise o piatră în formă de inimă şi scrisese pe ea: „Te iubesc”. Am dus-o la cimitir, din partea ei. Acum voiam să duc o piatră nouă şi îmi imaginam că, în timp, avea să se adune o întreagă colecţie acolo – cam la fel ca în tradiţia evreiască de a duce pietre

la mormântul cuiva drag. Eram sigură că aveam să găsesc una pe drumul către marginea oraşului.

Am luat-o de la capătul primei străzi din sat şi am început să cobor încet pe uliţele şerpuite pietruite. Era duminică, aproape de ora prânzului, o oră nu tocmai potrivită pentru a porni într-un asemenea pelerinaj. Peste tot ferestrele şi uşile erau închise etanş, ziduri de apărare împotriva arşiţei. Soarele ardea implacabil din înaltul cerului.

În Sicilia, uneori bate un vânt neaşteptat, care se năpusteşte cu uscăciune şi hotărâre asupra insulei, aducând cu el aer din munţii nordului Africii. Se numeşte scirocco. Şi cu toate că trecusem prin două veri cu scirocco, în acea zi era diferit. Era mai blând şi aproape că nu aducea praf cu el. Maşinile nu erau acoperite cu nisip, iar recoltele nu păreau a fi în pericol în faţa rafalelor sale, care de obicei duceau seminţele la kilometri întregi depărtare.

De-a lungul străzilor se înşirau, practic unul lângă altul, grajduri vechi de sute de ani, structuri din piatră care, odată cu trecerea timpului, se transformaseră în case modeste, împodobite cu stucatură. Între zidurile lor groase se aflau încăperi în care se născuseră multe generaţii ale actualelor familii. Mi-am continuat coborârea, trecând pe lângă depozitul abandonat de grâne în care făcuse Saro şcoala primară. Apoi pe lângă fântâni comunale acum defuncte, de unde bunicile sale îşi luau apa pentru spălatul rufelor, pentru gătit şi pentru îmbăierea soţilor după o zi întreagă de muncă la câmp. Am trecut prin piaţa publică, unde fusese trimisă la uscat pasta de tomate. La fiecare pas, trecutul şi prezentul se despărţeau cu uşurinţă pentru a se uni, apoi, din nou. Aerul cald mirosea a iasomie şi eucalipt.

Am trecut pe lângă treptele bisericii. I-am salutat pe rând pe măcelar, pe brutar şi pe producătorul de brânză. Am trecut pe lângă un catâr priponit de un copac, care îşi tocea copitele lângă un palmier pitic, în timp ce alunga muştele cu coada. Pe măsură ce coboram, satul a început să se retragă, iar în faţă au prins să se deschidă câmpurile, care se întindeau până-n valea îndepărtată. Am privit reţeaua bizantină de fâşii de terenuri agricole moştenite de secole, ce trebuiau muncite din greu din cauza solului impermeabil. Şi totuşi pretutindeni pământul rodea fenicul sălbatic, migdalele cădeau din copaci, iar caperele creşteau nestingherite pe sub pietroaie. Aceştia erau tovarăşii mei de pelerinaj: feniculul şi uscatul vânt nord-african.

Am deschis fără efort poarta de fier a cimitirului. La fel de uşor ca şi cum aş fi luat o carte în mână. De parcă venisem aici să citesc, din nou şi din nou, rândurile unde povestea mea cea veche se sfârşise şi începuse una nouă, total impredictibilă.

Dincolo de poartă, soarele era ascuns în spatele zidurilor şi aerul era ceva mai răcoros. Am mers prin umbra coridoarelor cu pereţi de marmură ce îmblânzeau vânturile venite dinspre mare. Pentru o clipă, vara aproape că dispăruse. Putea fi toamnă, sau putea fi primăvară aici. Această intrare în cimitir era un loc lipsit de anotimpuri. Singurul lucru cert era că la cimitir eram soţia, văduva, iubita care adusese cenuşa soţului ei cale de jumătate de lume, pentru că asta îi ceruse el.

Am zâmbit în timp ce mă îndepărtam de poartă, întrebându-mă dacă vreo parte din soţul acesta poet-chef, care încă mai făcea dragoste cu mine în somn, prevăzuse acest moment. Dacă îşi imaginase că într-o bună zi aveam să păşesc, parfumată de vara siciliană, pe pământul pietros al obârşiei lui, în căutarea acestui loc de la

marginea satului său. I-am auzit în minte râsul ager. Ştiuse. Voise să fac exact ceea ce făceam acum. Voise să stau printre blocurile acestea de marmură netezite de timp şi să-l regăsesc aici, la poalele unui sat aflat la poalele munţilor. Voise să-l găsesc pe o insulă în mijlocul Mediteranei.

Am ajuns în faţa mormântului şi primul lucru pe care l-am făcut a fost să mut scara robustă, dar măcinată de vreme, în locul potrivit pe zidul cu urna. La ora aceea nu era nimeni primprejur să mă ajute. Era duminică, aproape de prânz. Orice om al locului te-ar fi putut informa că era cel mai prost ales moment al zilei pentru a pleca în căutare de amintiri. Amiaza, într-o zi de iulie în Sicilia, nu face decât să intensifice totul. Alte femei, văduve mai înţelepte decât mine, se aflau în cu totul altă parte. Erau lângă aragaz, punând la punct ultimele detalii ale unui prânz cu vinete şi dovlecei proaspăt culeşi din grădină. Puseseră masa şi tăiaseră pâinea. Dar eu nu găteam în Sicilia. Aşa că am continuat să mişc încet scara cea grea, târându-i mai întâi o parte, pe diagonală, pe ciment, apoi pe cealaltă, până când am ajuns să o sprijin de perete exact în dreptul numelui lui Saro.

Când am pus piciorul pe prima treaptă, mi s-a părut instabilă, ca de obicei. M-am uitat în jos şi am văzut că unele dintre cuiele care prindeau scândurile erau mai slăbite. Dar ştiam şi că n-o să tremur eu de teama câtorva cuie slăbite.

Ajunsă sus, am zărit piatra cu scrisul Zoelei pe bordură. M-am uitat apoi drept în ochii lui Saro din fotografia de pe piatra funerară, aşezată alături de cea a tatălui său. Expresia de pe chipul acestuia, surprinsă în ea pentru eternitate, mi-a amintit de una dintre vizitele noastre dintr-o primăvară, din primii ani de după împăcare.

Tatăl lui Saro tocmai se întorsese de la munca din câmp şi îmi întinsese o funie mare de usturoi – un dar.

— *Puoi fare una foto.*

Să fac o fotografie. Îi plăcea când îi făceam fotografii lui sau roadelor trudei sale. Aşa că ne-am dus în mijlocul străzii pietruite, Via Gramsci. Nora afro-americană, educată şi urbană, făcându-i o poză socrului ei cultivator de usturoi, un bărbat care îşi cosea banii în betelia pantalonilor ca să-i poată simţi acolo, pe piele, în timp ce muncea pământul. În fotografie, ţine strâns în mâna artritică, ce poartă urmele trecerii timpului, un cuţit de bucătărie îndreptat către mijlocul funiei de usturoi. Ca şi cum ar fi putut s-o spintece în două sau s-o lase întreagă. Doar el hotăra.

Înrămasem acea fotografie acasă, la Los Angeles. În ultimele lui săptămâni de viaţă, Saro mă rugase să o aduc jos şi să o pun pe masa de la intrarea în hol. Se spune că atunci când eşti pe moarte începi să vorbeşti despre persoanele iubite care au murit, să-ţi aminteşti de ele, ba chiar să ceri să le vezi. La vremea respectivă nu ştiam asta, dar acum, imediat ce am văzut fotografia tatălui său, la asta m-am gândit.

I-am şoptit un mesaj de dragoste pietrei pe care o găsisem şi am aşezat-o şi pe ea pe bordură. Nu era remarcabilă în niciun fel, doar o piatră banală, plată şi gri. Pe insulă se găseau pietre de un galben antic, bucăţi de lavă neagră şi chiar agate roşii, însă auzisem că pietrele gri erau numite aici „perlele Siciliei”. În cele din urmă am coborât din nou pe pământ, simţind că se făcuse timpul să pornesc spre casă pentru prânz. Eram sigură că Zoela se trezise între timp. Iar Nonna probabil că îşi tot scotea capul pe uşă, aşteptând să mă vadă în capul străzii, ca să ştie când să arunce pastele în apa care clocotea.

M-am îndepărtat de zid, am închis ochii şi m-am întors să o iau spre casă. Nu am pus scara la loc. Era un semn că venise cineva la mortul acela.

***

A doua zi dimineaţă, le-am găsit pe Nonna, Emanuela, Benedetta şi Crocetta aşezate în jurul mesei din bucătărie, şuşotind într-o siciliană stufoasă. Chipurile le erau triste. Nonna folosea pe post de evantai un pliant publicitar primit cu poşta de dimineaţă. O fată din sat, de doar şaptesprezece ani, murise.

Din ce am reuşit să prind, boala fetei se declanşase subit, pe la mijlocul iernii. Doctorii din Cefalù şi-au dat seama imediat că problema îi depăşea, aşa că a fost transferată la Roma. Părinţii ei locuiseră la uşa camerei de spital în ultimele sale luni. Călugăriţele de la o biserică din vecinătate îi hrăniseră la cantina mănăstirii. Medici din toată lumea veniseră să o vadă, deoarece se pare că erau doar treisprezece oameni cu aceleaşi simptome pe întreaga planetă. O boală rară, ciudată, misterioasă şi fără nume.

Luni de zile îi ţinuse preotul la curent pe localnici cu situaţia fetei, la slujbele duminicale, cerându-le să se roage pentru ea şi familia ei. Acum, sosise vestea că trecuse dincolo. Un giulgiu de tristeţe se aşternuse peste sat. Tuturor le părea rău după ea, „atât de tânără”. Bărbaţi în toată firea plângeau deschis la auzul numelui ei. La chioşcul de ziare şi tutun, la bar, în piaţa centrală, printre încărcatele rafturi cu arhive de la primărie, moartea ei era singura conversaţie din sat. Tragedia era cumva amplificată şi de caracterul misterios al celor petrecute, de imposibilitatea de a numi măcar boala ucigaşă.

— Săraca familie, biata maică-sa, care nu s-a dezlipit nicio clipă de patul ei..., a spus Benedetta.

— Suferinţa de a nu şti, a spus Emanuela.

— Trei copii s-au născut şi treizeci persoane au murit anul trecut, a adăugat Benedetta.

Acestea erau faptele genealogice ale Aliminusei.

— S-a inversat balanţa. Cine ştie ce o să se aleagă de noi... Cum am găsit lumea asta şi cum o lăsăm la plecare, a spus şi Nonna, conform unei zicale vechi de când se ştiau.

Apoi au lăsat tăcerea să cadă peste ele, meditând, probabil, la pierderea unei vieţi fragede.

Şi gândurile mele s-au dus către familia fetei. Ştiam cum este să lupţi cu duşmani rari şi invizibili. M-am gândit la faptul că după zece ani de îngrijire ar fi trebuit să fiu pregătită pentru ce avea să vină. Spectrul bolii lui Saro plutise tot timpul deasupra mea, dar nu fusesem niciodată cu adevărat pregătită să mă lupt cu toate capriciile ei. Cancerul se reinventa constant, iar o criză acută era mereu aproape, la fel ca aerul pe care îl respiram. Văzusem o dimineaţă de duminică liniştită, cu ceai şi croasante proaspăt coapte la micul-dejun, transformându-se într-un haos absolut din cauza unei interacţiuni adverse între medicamente şi sfârşindu-se cu o excursie la Urgenţe. Îl văzusem ridicându-se de la masa de seară, spunând că nu se simţea prea bine, doar ca să leşine în baie câteva clipe mai târziu, lovindu-se cu capul de chiuvetă, în cădere. Îi văzusem stările de spirit schimbându-se brusc şi ciocnindu-se într-un spectacol maniacal, transformându-se în doar câteva secunde în îmbufnare sau furie. Ne-am organizat vieţile în jurul acelui mecanism capricios cunoscut drept sistemul lui imunitar. Sub asalt, îşi putea face o apariţie dramatică într-o săptămână, pentru ca în următoarea să se retragă fără niciun avertisment. Îl văzusem rupându-şi un dinte pe când mânca, într-o zi, o baghetă cu dinţii lui casanţi şi

fragili din cauza radioterapiei. Erau genul de lucruri pentru care nu puteam fi niciodată cu adevărat pregătită.

— Trebuie să ducem flori proaspete la cimitir. Procesiunea e mâine, mi-a spus Nonna.

— Sigur, o să le duc eu, am răspuns cuprinsă brusc de o senzaţie de leşin.

Poate că era din cauza căldurii, a vânturilor uscate dinspre munţi, poate că era emoţia. Participasem la multe evenimente în Aliminusa – sărbători, nunţi, alegeri belicoase –, dar niciodată la o naştere şi niciodată la o înmormântare completă. Era o altă premieră importantă.

A doua zi, după ce am lăsat florile proaspete la mormântul lui Saro, am luat-o înapoi spre casă pe drumul uitat, cel folosit cu multă vreme în urmă de catâri. Eram perfect conştientă că mă aflam pe un drum despre care sicilienii obişnuiau să spună că făcea din cineva *un'anima persa* – un suflet pierdut. Dar era exact ce îmi doream. Chiar nu voiam să văd pe nimeni, voiam să fiu singură cu vântul. Însă când m-am apropiat de ultima fântână funcţională rămasă în sat, cea care se găsea lângă treptele lărgite, cu o sută de ani în urmă, pentru deplasarea cu catârii şi căruţa, mi-am ridicat privirea şi am văzut că începuse procesiunea pentru înmormântarea fetei. Cortegiul funerar tocmai pornise către biserică, de la statuia sfintei ocrotitoare a satului, Sant'Anna, cea care îi întâmpină pe vizitatori la marginea satului. Ceasul a bătut de ora unsprezece, iar vântul şi-a mai trimis o rafală înspre sat.

Mi-am continuat urcuşul lent peste trepte, dar pe la jumătatea drumului am hotărât să mă sprijin de perete pentru puţină umbră şi răgaz. Nu eram îmbrăcată potrivit pentru a mă apropia mai mult. Cu pantalonii mei roşii şi bluza înflorată, nu eram îndoliata nimănui.

Am urmărit trecerea sicriului subţirel, purtat pe umerii a şase dintre colegii ei de clasă, adolescenţi cu coşuri pe faţă, gel în păr şi telefoane mobile în buzunarele de la spate ale pantalonilor. Padre Francesco, în robă albă, mergea înaintea sicriului; părinţii fetei, distruşi, dar reuşind să se ţină, cumva, pe picioare, mergeau în urma lui. În spatele lor venea o mulţime de săteni, fiecare cu câte un trandafir alb în mână. Femeile mai în vârstă se jeluiau în aerul înţepător şi agitat al verii, impregnat cu miros de tămâie.

Când şi ultimii participanţi la alai au trecut de locul în care mă oprisem, m-am dezlipit de zid şi am urcat treptele rămase până în strada principală. Câteva femei mai în vârstă, dintre cele în rochii negre şi ciorapi ortopedici, se retrăgeau din spatele ferestrelor, locurile lor predilecte de observaţie. Ştiau cum urma să se desfăşoare restul şi, probabil, se întorceau la scaunele lor de paie ca să se roage în continuare.

Când am ajuns acasă, Nonna era deja aşezată la masă. Avea şi ea lacrimi în ochi. Urmărise scena din uşa casei.

Văzând-o, m-am simţit deodată slăbită. Probabil că şi-a dat seama după faţa mea, pentru că a tras imediat un scaun şi mi-a făcut semn să mă aşez lângă ea. Ceea ce am şi făcut.

Doliul în Sicilia nu este o experienţă individuală, ci una a comunităţii, în care oamenii sunt chemaţi să asiste şi să se sprijine unii pe alţii. La fel cum unele populaţii africane folosesc tobele ca mijloc activ de a face faţă durerii – ritmul fiind bătut continuu, fie zi, fie noapte, la nesfârşit, pentru a reaminti în mod constant comunităţii pierderea suferită –, în Sicilia se spune, iar şi iar, povestea celui decedat. Eram pregătit deci să stau şi să ascult povestirile Nonnei.

Însă am rămas aşa, în tăcere, o bună bucată de timp. Nu părea să fie nimic de adăugat în acele momente.

Apoi, m-a întrebat:

— Ai dus florile?

— Da, apoi m-am întors pe drumul lung.

— Nimic nu poate fi mai lung decât drumul pe care îl fac părinţii ei astăzi.

— Ştiu.

Vântul umfla perdelele de la intrare.

— Iar vântul ăsta îi va slăbi încă şi mai mult.

După masă, Nonna ne-a trimis şi pe mine, şi pe Zoela, să tragem un pui de somn la etaj.

— Duceţi-vă să vă odihniţi. Prea mult soare şi prea multă moarte pentru o singură zi.

***

Soarele şi vântul s-au potolit pe măsură ce amiaza făcea loc înserării. Zoela şi Rosalia erau ocupate cu joaca şi prietenia, făcând „baloane” cu apă din pungi de plastic şi aruncându-le în sus şi-n jos pe Via Gramsci. M-am dus să cumpăr pâine şi am trecut pe lângă *edicola*, chioşcul de ziare care vindea şi pixuri, jucării, baterii sau cremă de protecţie solară, apoi m-am oprit la magazinul de brânzeturi, să fac o comandă de *ricotta salata*. Voiam să o comand cât mai repede, pentru că ştiam că avea nevoie de timp să se matureze, cât stăteam acolo, ca să o pot lua cu mine acasă la L.A. Pe drumul de întoarcere, m-am întâlnit cu o bătrână cu ochi albaştri pătrunzători şi cu degetele de la picioare strâmbe în nişte sandale ortopedice. Era o vară mai îndepărtată de-ale Nonnei, o vorbăreaţă foarte sociabilă. N-am reuşit să-mi aduc aminte numele ei, care-mi stătea pe limbă, aşa că i-am spus pur şi simplu „Zia”, ceea ce a făcut-o să zâmbească.

După ce mi-a înşirat toate bolile de care suferea şi s-a plâns de creşterea cu zece la sută a preţului pâinii, m-a întrebat ce mai făcea familia mea din State. I-am spus că ai mei aveau să vină în vizită aici, pentru sărbătoarea de Sant'Anna. Şi-a împreunat palmele la nivelul pieptului, în semn de plăcere şi de surpriză. Apoi mi-a luat faţa în palme:

— Legătura pe care o creezi tu aici este ca o floare. Are nevoie de pământ şi de soare, lucruri ce ne sunt date din plin de bunul Dumnezeu. Însă voi trebuie să udaţi floarea asta să crească. Fără apă, orice relaţie rămâne mică. Nu se poate deschide şi, până la urmă, va muri.

Şi-a luat rămas-bun sărutându-mă pe ambii obraji. Apoi şi-a continuat drumul pe strada pietruită, înspre casa ei.

Zia vorbise despre familie, Zoela, legături şi hrănirea relaţiilor dintre oameni. Însă eu îndrăznisem să citesc şi altceva în spatele cuvintelor ei. Oare viaţa mea nu era şi ea o floare pe care trebuia s-o hrănesc şi s-o îngrijesc mereu? Sicilia era şi apa, şi soarele care mă întăriseră spre a fi mai puternică în viaţa de după pierdere. Şi poate că şi piatra pe care o lăsasem la cimitir, în semn de aducere-aminte, avea un înţeles suplimentar: poate că era un simbol al durabilităţii eterne a iubirii lui Saro. Dragostea, viaţa, boala şi moartea lui mă învăţaseră foarte multe, însă cea care fusese salvarea mea în toată suferinţa aceea fusese temelia trainică, suportul şi baza construite de iubirea sa.

Mi-am continuat drumul către casă de-a lungul zidurilor de piatră de pe marginea străzii. Şi atunci, acolo, am hotărât să-mi trimit visul în mortarul şi în crăpăturile acelor ziduri, în jurnalul de piatră care era vara mea în Sicilia. Voi folosi dragostea acestor locuri pentru a mă întări. Aceasta este moştenirea mea de piatră, darul vieţii lui Saro.

Sosul

Zilele în Aliminusa se scurgeau în ritmul lor graţios şi repetitiv, iar în a doua săptămână acolo Zoela şi cu mine deja ne potriviserăm pasul cu ele. În fiecare dimineaţă, după ce îşi devora laptele cald şi doi pumni de fursecuri, Zoela o ştergea pe stradă.

— Fii atentă la maşini, în piaţă! Şi nu vă duceţi mai departe de podul de la marginea satului! îi aminteam eu mereu.

Îi dădeam un pupic la plecare şi eram sigură că avea să se întoarcă la prânz, să mănânce porţii zdravene de măsline, paste cu fasole verde proaspătă, brânză şi pâine. Apoi, după siestă, o întindea din nou.

Între timp, taică-meu mă tot suna să mă ţină la curent cu pregătirile pentru sosirea lor. Aveam conversaţii de genul:

— Wi-Fi?

— Nu.

— Filtru de cafea?

— Tati, adu nes.

— Închiriem o maşină.

— Ah, nu, nu închiriaţi nicio maşină. Vin să vă iau.

— Tembi, am condus prin toată Europa şi prin East Texas. Chiar cred că pot face asta.

Tatăl meu avea un entuziasm aproape evanghelic pentru călătoriile cu maşina.

Aici a intervenit Aubrey şi şi-au început eternele înţepături:

— Ai de gând să conduci, nu? În Sicilia? Ai de gând să o faci în acelaşi stil în care vorbeşti portugheza?

— Nu, asta e pe bune. Pot să mă descurc pe drumurile din Sicilia. Portugheza mea e doar de faţadă.

Obişnuiam să glumim în familie despre faptul că tata se lăuda că ştie trei limbi străine: portugheza, swahili şi „East Texas”. Pretindea că învăţase portugheza în Mozambic, Angola şi Guinea-Bissau, în timpul călătoriilor alături de Stokely Carmichael. Swahili învăţase în Tanzania, pe când îi ajuta pe luptătorii pentru libertate, în 1974. Iar „East Texas”, în timp ce culegea bumbac pe terenul de lângă ferma bunicilor săi. Toată lumea din familie era de acord că, în cel mai bun caz, putea să măcelărească cel mult câte cinci cuvinte în fiecare limbă. Cu excepţia „East Texas”. În această limbă era absolut fluent.

— Tati, m-aş simţi mult mai bine dacă ţi-ai găsi un şofer la aeroport. Este foarte dificil de condus prin Sicilia. Nu e o ţară gândită pentru turişti sau pentru non-sicilieni. Lasă-mă să vorbesc cu agentul tău de turism.

— Da, Gene, chiar te rog. Hai să ne simplificăm viaţa, a spus Aubrey, care era yin-ul cel sensibil, opus aventurosului său yang. De fapt, Tembi, a continuat ea, noi te sunaserăm să te întrebăm ce să le aducem Nonnei, Francăi şi lui Cosimo.

Oferirea de cadouri era punctul forte al lui Aubrey. Într-o altă viaţă, ar fi putut să înceapă o afacere cumpărând cadouri incredibil de inspirate pentru oamenii dragi din vieţile celorlalţi. Avea o abilitate rară, ca şi cum ar fi fost capabilă să cânte mai mult de cinci octave sau să jongleze cu flăcări în timp ce mergea pe picioroange. Era o abilitate care mie îmi lipsea. Aubrey voia ca familia mea din Sicilia să ştie cât de mult îl iubise pe Saro familia din Texas şi cât de mult le aprecia ospitalitatea. Am trecut în revistă câteva opţiuni posibile pentru nepoatele şi pentru cumnaţii mei. Apoi am ajuns la Nonna.

— Adu-i ceva pentru casă. Ceva care să onoreze amintirea fiului ei. E tot ce-şi doreşte. Şi poate un batic negru.

Era vag şi mă simţeam jenată de faptul că încă nu-mi puteam da seama ce ar fi trebuit să-i aducă femeii care era acum ca o altă mamă pentru mine.

Tatăl meu s-a băgat din nou în conversaţie:

— O să ajungem în dimineaţa zilei tale de naştere. Tu cum vrei să sărbătoreşti?

— Ah, tata... Nu ştiu.

Şi chiar nu ştiam. Nu era doar ziua mea, era şi aniversarea. Două evenimente de viaţă legate pentru totdeauna. Acum, la nouăsprezece ani după nunta din Florenţa, părinţii mei şi familia lui Saro urmau să fie împreună la aniversarea zilei în care o lume întreagă de diferenţe şi neîncredere îi ţinuse despărţiţi. Acum, aveau să fie împreună exact fără persoana pentru care acest „împreună” al lor, mai ales în Sicilia, ar fi însemnat atât de mult.

***

Vara era anotimpul în care se făceau sosurile. Aerul mirosea a fum de lemn şi a sos de roşii. Peste tot prin sat, sticle goale de apă minerală, de un verde închis, şi din cele maro, de bere, se uscau pe rafturi şi în lădiţe pe trotuare, în faţa caselor şi a *i magazzini*, adică a beciurilor şi garajelor care erau folosite deopotrivă pentru adăpostirea tractoarelor, a utilajelor agricole şi a cazanelor pentru tradiţionala preparare a sosului de roşii. Roşiile erau vedetele sezonului – roşiile prunişoară San Marzano, de un roşu închis, care ajungeau de pe câmpuri direct în sos, aşa cum se făcea de generaţii întregi. Toate spaţiile de depozitare din sat, toate beciurile aveau să fie pline în curând de suficiente sticle umplute cu sos de roşii cât să le ajungă toată iarna locuitorilor. Sicilienilor le plăcea să spună că „nu e bucurie mai mare decât să poţi deschide o

sticlă în miez de iarnă şi să faci paste care au acelaşi gust ca în toiul verii”.

Nonna nu mai făcuse sos în ultimii şase ani, de când murise Giuseppe. Cazanul ei din cupru, vechi de o sută de ani, zăcea învelit în pături de lână alături de uneltele lui Giuseppe pentru tăiat anghinarea şi împletit usturoiul, în spaţiul acela asemănător cu un pod dintre acoperişul acoperit cu ţiglă şi al doilea nivel al casei. Lăsase făcutul sosului în grija Francăi şi a lui Cosimo. În fiecare an, îi făceau şi ei suficient: treizeci-patruzeci de sticle de un litru. În vara aceea, însă, slujba lui Cosimo nu-i permitea să facă sosul în următoarele două săptămâni, după care eu plecam înapoi la Los Angeles. Dar aveau să facă verişoarele ei de pe Via Gramsci, chiar în acea după-amiază.

La micul-dejun, Nonna a avut grijă ca Zoela să nu-şi arunce sticluţele de suc de pere sau piersici. Voia să le spele, să le fiarbă şi să le pună deoparte.

— Le putem folosi pentru sos. O să aibă loc de minune în valiza ta. Şi sunt perfecte pentru o masă în doi. Când te întorci de la muncă, doar deschizi o sticlă, iar Zoela are masa asigurată. O să fac şi pentru mine aşa. De când sunt singură, sticle mici sunt tot ce am nevoie.

Apoi a adăugat:

— Dacă eşti curioasă să vezi cum se face, du-te la Nunzia ceva mai încolo. Ia-o şi pe Zoela.

Am bănuit că Nonnei i-ar fi plăcut ca Zoela să petreacă puţin timp cu altă verişoară de-ale ei, care locuia pe strada principală a satului. Trei generaţii şi două ramuri ale familiei Lupo aveau să se apuce de lucru: aprindeau focul din lemnele culese de pe câmp, descojeau roşiile, le sărau, tăiau ceapa, pregăteau busuiocul, operau cazanul, apoi îmbuteliau şi puneau la păstrare. Procesul dura mai multe zile: trei pentru pregătire (curăţarea şi sterilizarea sticlelor,

culesul roşiilor), o zi lungă pentru prepararea sosului, apoi încă o zi, sau chiar două, pentru răcirea lui. Spre deosebire de alte familii din sat, care începeau lucrul la două noaptea şi terminau până la zece dimineaţa, familia Lupo îşi prepara sosul după-masa târziu şi noaptea, pentru că beciul lor dădea spre sud-vest, pe un deal. Mulţumită acelei orientări, erau scutiţi de căldura insuportabilă a după-amiezii, şi chiar beneficiau de un curent răcoros atunci când deschideau toate geamurile.

Partea cu „Ia-o şi pe Zoela” din planul Nonnei era dificilă. Să o smulg de lângă Rosalia cerea un efort uriaş. În general, copiilor din sat nu le plăcea să facă sos. Şi nu-l făceau cu nicio altă familie în afară de a lor. Făcutul sosului era o tradiţie de familie, care presupunea riscurile ei. Era o muncă incredibil de intensă, iar copiilor nu li se permitea, de obicei, să stea în preajma cazanelor. Plus că oboseau repede şi începeau să se plângă. Acesta era un alt motiv pentru care familiile preferau să facă sosul noaptea, când copiii dormeau.

După ce-am spălat sticlele mici de suc, am scos capul pe uşă, să vorbesc cu Zoela şi Rosalia.

— Ro-zaa, am strigat-o eu aşa cum auzisem că o fac vecinele de pe stradă. Ceva mai încolo o să mă duc cu Zoela acasă la Nunzia, să facem sos. Vrei să vii şi tu?

Fetiţele stăteau pe banca din faţa casei Nonnei şi îşi omorau vremea făcând filme pe iPad-ul Zoelei. Ultimul dintre ele avea ca subiect sicriele depozitate lângă casa Nonnei.

— Nu pot. Am oră de clarinet.

— Aşa este.

În ultimul an, progresase până la a obţine un loc în fanfara satului. Acum, că se apropia sărbătoarea Sfintei Ana, trebuia să repete în fiecare după-amiază.

— De-abia aştept să te aud cântând.

Mă bucuram în secret, pentru că asta însemna să întâmpin mai puţină rezistenţă din partea Zoelei. Chiar voiam ca ea să vadă de unde venea sosul de roşii zilnic, care îi plăcea atât de mult când mânca la Nonna. Şi voiam să-mi încerc şi eu mâna la această cea mai veche tradiţie din sat. Ar fi fost o încununare perfectă a verii.

Timpul se scurgea cu graba unui melc. După prânz voiam să mă odihnesc un pic, să citesc. Apoi îmi pusesem în plan să mă duc să adun muguri de capere din tufele crescute în crăpăturile din capătul străzii Gramsci. Gianna, care locuia în casa de lângă invadatoarea plantă, îmi spusese unde puteam găsi aşa ceva. Nu văzusem niciodată cum cresc caperele. Ea îmi explicase că sunt ani în care vântul aduce cu el seminţele şi le depune între pietrele din pavaj. Plănuisem să culeg măcar vreo două căni pline şi să le las să se usuce la soare, lângă roşii, în faţa casei. Şi să le iau cu mine la L.A. când va veni vremea să-mi fac bagajele.

Însă, nu mult după prânz, a sunat telefonul.

A răspuns Nonna, enervată că fusese trezită din somn. Am auzit-o rostind un *Pronto* tăios, tocmai de la etaj. După câteva clipe, a strigat către mine:

— *Pigghia u telefono*.

Îmi spunea, în siciliană, să vin la telefon. Nu în italiană. Părea să fie ceva urgent.

Avusese loc un accident de maşină, pe o stradă mai încolo. Nu fusese nimeni rănit, însă unul dintre şoferi era un turist englez care nu vorbea italiana, iar eu eram singura persoană din sat care vorbea engleza. Sunase un vecin, să mă cheme să vorbesc cu englezul şi să detensionez puţin situaţia.

Când am ajuns, am găsit la faţa locului un bărbat de vreo patruzeci şi ceva de ani, în blugi strâmţi şi o cămaşă albă, de in. A părut şocat să mă vadă apărând din spatele

uşii de lemn a pasajului dintre cele două străzi. Stătea în mijlocul drumului, vizibil agitat şi înconjurat de sicilieni. Se pregătea de-un scandal public.

Am făcut repede un schimb de amabilităţi, aşa cum fac oamenii care vorbesc aceeaşi limbă într-o ţară străină. Era producător muzical şi se afla în Sicilia în vacanţă cu tânăra lui familie. Închiriaseră o fermă din apropiere. Veniseră în sat să caute pâine, dar descoperiseră că totul era închis. Loviseră maşina unui bărbat pe care aveam să descopăr imediat că îl cunoşteam: era Calogero, fermierul amabil cu râsul lui din tot sufletul, care îmi dădea în fiecare an linte de pe pământul lui ca să o iau cu mine la Los Angeles.

Imediat ce m-a văzut, Calogero a sărit pe mine cu:

— *Parla con quello!*

Să vorbesc cu ăla.

Apoi şi-a ridicat braţele în aer ca orice sicilian care doreşte să-şi exprime frustrarea, resemnarea şi indignarea crescândă, un gest care mi-a spus tot ce aveam nevoie să ştiu.

Înainte să apuc să traduc ceva, s-a grăbit şi englezul să se apere. Era ferm convins că vina fusese a lui Calogero. O singură privire la starea break-ului său Audi era suficientă ca să-i cam dau dreptate. Cel mai probabil, Calogero ieşise cu spatele din curtea lui, fără să se asigure. Era o stradă foarte puţin circulată. Englezul cred că nu se aşteptase să iasă vreo maşină de pe potecuţele acelea din faţa caselor.

L-am întrebat pe englez dacă puteam să vorbim puţin în particular, departe de mulţimea în creştere.

— Bărbatul pe care îl acuzi că ţi-a lovit maşina este vărul primarului, i-am spus.

Mi se părea că aceasta era cea mai relevantă informaţie pe care trebuia să i-o aduc la cunoştinţă.

M-a privit confuz şi iritat, de parcă mi-ar fi spus: „Şi ce dracu’ are de-a face vărul primarului cu treaba asta?”

Însă eu gândeam ca o siciliană acum, adică luam în considerare ierarhia socială a unei anumite situaţii înaintea faptelor.

— Ai luat şi asigurare când ai închiriat maşina? l-am întrebat.

— Nu. Nu m-am gândit că mi-ar trebui. Vreau doar să-l conving să semneze formularul din torpedou şi să spună că el m-a lovit.

Era cald afară, în toiul intervalului de siestă. Scena a devenit mai zgomotoasă, iar grămada din faţa casei tot mai numeroasă. Toţi păreau nerăbdători să-mi povestească ce văzuseră.

— Hai să intrăm, am spus eu deschizând uşa casei.

În micuţa şi imaculata bucătărie a lui Calogero se adunaseră trei generaţii din filiera mea furnizoare de linte, ca să depună mărturie pentru nevinovăţia rudei lor. Ne-am aşezat la masa de patru locuri, acoperită cu muşama. Unii au rămas în picioare, în spatele nostru. Din tavan atârna o lustră tradiţională siciliană din ceramică, pictată cu mauri şi viţă-de-vie. Pe un alt scaun era aşezată o lădiţă cu roşii, probabil în aşteptarea obştescului sfârşit prin fierbere.

Am făcut un du-te-vino între engleză şi italiană, traducând simultan limbă şi cultură locală pentru un englez care îşi dădea seama deodată că sorţii erau împotriva lui. În Sicilia, vina e ceva relativ. Faptele depind de viziunea ta asupra întâmplărilor lumii. A fost nevoie de douăzeci de minute de desene şi schiţe făcute pe şerveţele, în încercarea de a reconstitui faptele, înainte ca englezul să renunţe la căutarea logicii şi să înţeleagă faptul că se afla într-un sat de sicilieni. Oameni care nu şi-ar trăda niciodată vreun seamăn. Ceea ce se întâmplase în realitate era cu totul irelevant.

— Aici nu eşti în Toscana, ci în Sicilia, i-am spus eu.

Încercam să-i reamintesc că Italia nu era un monolit şi că Toscana nu era reprezentativă pentru întreaga naţie, chiar dacă cinematografia încerca să ne facă să credem asta. Toscanii aveau o tradiţie de jumătate de secol de turism, văzuseră deja sute de mii de vizitatori, cu toate problemele, întrebările şi incidentele ce pot apărea într-o vacanţă. Sicilia, şi mai ales interiorul ei rural, avea o infrastructură turistică foarte săracă. Engleza nu era deloc răspândită, iar localnicii nu erau interesaţi să invite lumea să-i viziteze.

— Acum înţeleg, a spus englezul.

Părea să fi avut o revelaţie. Dintr-odată, lucrurile i se păreau la fel de clare precum lumina acestei zile siciliene de iulie.

Apoi s-a întors către mine şi, probabil pentru prima oară în acea oră de când ne aflam împreună, m-a văzut: o femeie de culoare, americancă, aşezată la o masă printre oameni cu care nu semăna fizic şi pe care nu îi apăra, dar pe care părea să-i înţeleagă prea bine.

— Cum dracu’ ai ajuns aici? a întrebat el.

I-am oferit singurul răspuns care îi putea explica totul:

— Am fost căsătorită cu un sicilian. Acum sunt văduva lui.

După câteva clipe de răgaz, în care a părut să încerce să proceseze succesiunea evenimentelor de viaţă pe care i le înşirasem şi care ne aduseseră aici, şi-a prezentat condoleanţele. După alte zece minute, îl convingeam să renunţe la cererea pentru plata daunelor.

— Spune-le că ţi-a lovit cineva maşina în parcare. Nu ştii vinovatul. Plăteşte amenda şi bucură-te de restul vacanţei, i-am spus.

— E foarte frumos aici, a spus el referindu-se la peisajul din jur, cu câmpurile întinse până în vale. E mare păcat că

se întâmplă astfel de lucruri. N-aş zice că aş vrea să mă mai întorc. Oamenii ăştia nu uşurează lucrurile.

Aş fi vrut să-i explic că se afla pe o insulă care fusese cucerită şi condusă de mulţi străini de-a lungul istoriei. Şi că instinctul unui sicilian nu e mereu acela de a face lucrurile mai uşoare pentru un străin.

M-am uitat în urma lui când a plecat, urcând pe drumul şerpuit, pe lângă tufele de muri, spre casa de ţară pe care o închiriase. Puteam să mă întorc acasă acum. Fusese tare obositoare toată treaba asta.

Acasă, Nonna a făcut cafeaua de după-amiază şi a ridicat din umeri după ce i-am povestit păţania cu Calogero şi cu englezul. Poşeta ei era pe masă. Se ducea la slujbă în curând. Se întorsese preotul din Burundi şi voia să ajungă devreme la biserică, să prindă un loc aproape de ventilatoare.

Pe drumul spre casă, mă oprise soţia lui Calogero şi-mi dăduse o pungă cu năut uscat, din recolta de primăvară, în semn de mulţumire pentru ajutor. Nonna şi cu mine ne-am apucat să-l curăţăm, în timp ce aşteptam să urce cafeaua în partea de sus a *caffettierei*. Boabele erau încă pline de pământ şi de bucăţele de paie. Mai întâi, Nonna le-a clătit, ca să dea la o parte gunoaiele. Stăteam alături de ea, pregătită cu o strecurătoare şi cu o cârpă de vase înflorată ca să le usuc. Lucram în tăcere, învăluite în mirosul de cafea. Aveam sentimentul că se gândea la ceva. După ce am uscat ultima strecurătoare de năut şi am aşezat boabele într-o farfurie adâncă, să se usuce în continuare la soare, a fost gata şi cafeaua. Şi atunci, în sfârşit, a deschis gura:

— Ai fost de partea lui Calogero? a întrebat ea în timp ce turna un degetar de espresso pentru ea şi o ceşcuţă pentru mine. Pentru că alţii vin şi pleacă, dar noi rămânem aici, împreună.

Mi-au trebuit câteva clipe să înţeleg întreaga gamă de nuanţe a cuvintelor ei – erau şi o afirmaţie, şi o invitaţie, un moment la fel de profund sicilian precum pământul pe care ne aflam. Nonna văzuse în această întâmplare o situaţie de *noi* împotriva *lor*. Şi acum îmi testa loialitatea, sentimentul de apartenenţă la aceste locuri, la această comunitate. De fapt, ceea ce voia să mă întrebe era dacă mă simţeam o parte din *noi*.

Răspunsul meu a venit fără niciun echivoc:

— Da, am fost de partea lui, am asigurat-o eu. N-o să ai nicio problemă. Cred că anul ăsta Calogero îţi va aduce tot timpul linte şi năut.

A râs, apoi a şters chiuveta şi blatul, cu mare atenţie, de toată pulberea sau problemele pe care nimeni în afară de ea nu le-ar fi putut vedea. Am sperat că ştergea şi orice îndoială cu privire la sentimentele mele pentru ea şi pentru acest loc pe care ea îl numea „acasă”. La scurt timp după asta s-a îmbrăcat în hainele ei solemne şi negre de văduvă, şi-a dat cu fixativ în păr, în caz că se înteţea vântul, şi a plecat la slujbă.

În timp ce Nonna era la biserică, m-am dus să o smulg pe Zoela de la iPad şi să-i spun că ne aştepta un cazan în clocot. Venise ora sosului. Am închis uşa din faţă şi am luat-o pe urmele mirosului de lemn ars şi roşii-prunişoară catifelate.

Când am intrat în beci, i-am găsit pe toţi membrii familiei Lupo în plină activitate. O echipă de doi supraveghea spălarea, o altă echipă de doi adăuga ceapa şi sarea grunjoasă de mare, din mlaştinile saline de la Trapani. Roşiile opărite erau trecute prin sita metalică a unui dispozitiv de tocare, care separa pulpa de seminţe şi coajă, transformând-o într-un piure. Mirosul de fum care impregnase oraşul, aici, aproape, părea aproape eteric. Într-o a doua încăpere, cea mai bătrână membră a familiei

Lupo, Pina, amesteca într-un al doilea cazan, destinat exclusiv piureului. Avea o lingură de lemn aproape cât ea de mare, lungă din pământ până la nivelul pieptului. Treaba ei era să se asigure că sosul nu se prindea pe fund. În apropiere, cei mai în vârstă dintre bărbaţi scoteau mici vase cu sos din cazan şi le duceau la staţia de îmbuteliere. Apoi, Maria Pia umplea sticlele şi le punea capace. În cele din urmă, exista o zonă a pivniţei unde pe podea se odihneau coşuri mari din paie, vechi de sute de ani, *cesti*. Cândva, acele coşuri erau purtate de catâri. Sticlele pline erau puse în ele şi înfăşurate în pături pentru a se răci.

Mă uitam cu Zoela la acest proces străvechi, eficient, precis cronometrat şi ritmic, fără să avem vreo idee unde am fi putut să intervenim. Pentru o clipă, m-am gândit că trebuie să ne acceptăm rolurile de simpli spectatori, de străini care privesc de pe margine. Mi-am făcut griji că toată povestea cu implicarea Zoelei în operaţiunea de fabricare a sosului avea să fie o dezamăgire pentru ea. Ştiam că în maximum cinci minute avea să se plictisească, dacă tot ceea ce aveam de făcut era să stăm într-un beci înfierbântat şi să ne uităm la alţii cum muncesc. Când, deodată o aud:

— *Posso aiutare?*

Toată încăperea s-a luminat de surpriză şi entuziasm la auzul acelei voci subţirele care întreba dacă putea fi de ajutor.

— *Certo*, s-a auzit răspunsul la unison.

— Aduce-ţi-i un şorţ, a strigat cineva.

— *Voglio mescolare*.

Zoela voia să amestece. A arătat înspre primul cazan, aşezat deasupra unei flăcări strălucitoare, de culoare roşu-oranj. Lingura de lemn era mai înaltă decât ea.

— Pot s-o fac.

— Trebuie să stai la distanţă. Altfel, fumul, ceapa şi aburul te-ar putea răni. Trebuie să stai cât mai departe şi să amesteci mereu.

Zoela a apucat lingura cu acea sclipire în ochi pe care o au copiii atunci când sunt invitaţi de adulţi să participe pentru prima dată la ceva ce până atunci le era necunoscut. S-a uitat către mine, să verifice dacă eram de acord. Eram perfect conştientă de riscurile pe care le implicau focul, fumul şi lichidele fierbinţi, însă în niciun caz n-aş fi putut să o privez de plăcerea acelui moment.

Am stat deoparte, în timp ce toată lumea lucra la acest ritual tăcut. Mâinile de nouă ani ale Zoelei făceau ceva ce făcuseră şi bunica ei, şi, probabil, şi tatăl ei. Era o ocupaţie practică, care cerea colaborare şi oferea vindecare, prin continuitatea pe care o oferea. După o vreme, Marianna a rupt tăcerea:

— *Tutte le cose in questa salsa vengono da qui.*

„Toate lucrurile din acest sos provin de aici.” Accentuase cuvântul „aici” şi arătase spre câmpurile din depărtare, încadrate ca un vitraliu în conturul de piatră al ferestrei deschise de deasupra cazanului.

— *Tutto viene da questo terreno.*

„Totul vine din acest pământ.”

Zoela a ridicat capul să privească pe geam. I-am urmărit privirea. Întreaga vale se vedea de-acolo, chiar şi lanţul muntos aflat la vreo treizeci de kilometri depărtare. Colinele erau brăzdate cu purpură, culoarea recoltei de roşii de vară.

— Este bucăţica noastră de pământ, a continuat Maria Pia, venind mai aproape de Zoela.

S-a aşezat în spatele ei şi şi-a pus mâna peste a sa, să o ajute să amestece. Munca era grea şi obositoare. Tocmai mă pregăteam să o ajut eu, însă Marianna avusese

aceleaşi gânduri. Zoela a părut bucuroasă de ajutor, dar încă nu era deloc pregătită să renunţe la postul ei.

A rezistat cu stoicism acolo, la cei nouă ani ai ei, cu trupuşorul la fel de hotărât să facă sosul ca orice altă persoană din acea încăpere. Mi-a crescut inima. Îi admiram sufletul. M-am gândit că acest copil avea să ajungă o femeie căreia nu-i va fi teamă să înfrunte dogoarea şi flăcările vieţii, ba chiar avea să pună şi o oală deasupra lor şi să amestece în ea. O femeie care să aprecieze pământul pe care ne aflam. Care să ştie, oriunde s-ar afla, că era o parte a acestei *terra* a noastră, a tuturor. Căci era încorporat în semnificaţia numelui ei: Zoela, bucată de pământ.

Am rămas o oră acolo. Am îmbuteliat, am amestecat, am sărat roşii, am învăţat să deschid inima fructului după metoda străveche, înfigându-mi degetul mare în mijloc, acolo unde cândva se aflase tulpina, şi pătrunzând apoi până în miezul lui. Am plecat de acolo mirosind amândouă a lemn de eucalipt afumat, a busuioc, a ceapă şi a sare de mare. Era în hainele noastre, în păr, ne pătrunsese în piele. Îmi amintea de felul în care mirosea Saro când se întorcea seara în micul nostru apartament din Florenţa, după o zi de muncă la Acqua al 2. Un miros încântător şi viu, pe care aş fi vrut să-l păstrez mereu cu mine.

În seara aceea m-am culcat obosită, dar cu imaginea roşiilor-prunişoară dansându-mi în minte. Şi a copilului – fiică de chef – amestecând în cazan. Cât de mult mi-aş fi dorit să o poată vedea şi Saro! Şi totuşi, cumva, chiar simţisem că fusese acolo. O simţisem fel ca în dimineaţa în care ne luaserăm rămas-bun, când ştiusem că avea să mă aştepte.

Salvie şi sfinţi

În ziua în care împlineam patruzeci şi patru de ani, m-am trezit cu gândul la fenicul şi la poeziile lui Saro. Era ultima dimineaţă pe care mi-o puteam petrece singură cu Nonna în acea vară, înainte ca părinţii mei să ajungă aici la prânz. Iar câteva zile mai târziu, aveam să plec împreună cu Zoela la Roma, apoi acasă, la Los Angeles. Am auzit sunetul inconfundabil al rezervorului de apă care se umplea deasupra grinzilor din dormitor. Apa ajungea în sat o singură dată pe săptămână, adusă din munţi, iar locuitorii trebuiau să-şi umple rezervoarele cât să le ajungă pentru toată săptămâna următoare. Sunetul curgerii rezona în pereţii din piatră şi ricoşa din pardoseala de marmură. Era puternic, suficient de zgomotos cât să mă trezească din somn. Zoela încă dormea.

De jos venea mirosul unei soluţii de curăţenie. O auzeam pe Nonna mutând scaunele, semn că spăla viguros podeaua. Curăţenia era felul ei de a medita şi tradiţia ei pentru ultimele noastre zile petrecute aici. Părinţii mei aveau să ajungă în câteva ore şi mai mult ca sigur urma să avem un lung şi constant şir de musafiri. Acel interval în care făcea curăţenie putea fi ultima mea şansă de a vorbi în linişte cu ea, de a fi doar noi două, faţă în faţă.

M-am ridicat din pat şi m-am pregătit să cobor, legându-mi părul la spate şi trăgându-mi un halat peste pijama. Cu siguranţă aveam să fim întrerupte de diverşi trecători – vecinele de pe Via Gramsci în drumul lor către pâine, aducând legumele proaspete de la piaţă sau întinzând rufele la uscat, şi de vânzători ambulanţi strigându-şi marfa. Toţi aceştia aveau să-şi bage capul pe uşa bucătăriei, să ne spună ultima bârfă din sat sau să ne împărtăşească din durerile lor. Aşa că voiam să fiu prezentabilă, însă nu mă simţeam deocamdată capabilă să mă îmbrac cum se cuvine. În plus, după trei veri, Nonna

ştia că atunci când mă aşezam la masa ei în pijama însemna că nu aveam nicio grabă.

Am păşit cu atenţie pe palierul care ducea în modesta sufragerie, de teamă să nu alunec pe podeaua udă.

— *Stai attenta!* mi-a spus ea. Te-am auzit când te-ai trezit. Am pus deja cafeaua la fiert. Hai, aşază-te.

Am făcut ce mi-a spus. A verificat focul de sub *caffettiera*, mi-a întins obişnuita ceşcuţă şi imediat după ea zahărul. Era o acţiune lină, îndeplinită fără efort, o coregrafie simplă, realizată de atâtea ori înainte pe acea masă din bucătărie. Ceva de mult familiar.

— *Mamma*, am îndrăznit să-i spun eu, folosind cuvântul pe care l-am simţit cel mai potrivit în acel moment. Ştii cum mă simt atunci când vine vorba de luat la revedere.

Cred că mă simţisem încurajată de primele raze de soare, de gândurile mele către Saro, de ziua mea, de musafirii iminenţi şi de conştientizarea nerostită că o altă vară împreună nu ne era promisă.

— Nu trebuie să-mi spui... De ieri am inima grea. Şi nu cred că voi fi prea bine în zilele următoare, a spus ea coborând flacăra sub espressor şi aşezându-se pe un scaun.

M-a întrebat ce planuri îmi făcusem pentru ziua aceea. I-am spus că voiam să mă duc pentru ultima oară la cimitir. Mi-a amintit să-mi cântăresc bagajul şi să iau la mine doar ceea ce era necesar. Mi-a spus că mai avea şase sticle de sos de roşii pe care trebuia să le împachetăm şi să le punem în valiză. Şi am continuat în felul acesta, pălăvrăgind nimicuri, vreo zece minute.

Apoi am rămas amândouă într-o tăcere spartă curând de bolboroseala cafelei filtrate în *caffettiera*. A turnat mai întâi câte un degetar pentru fiecare. Apoi a spus:

— Meriţi să fii răsplătită pentru toate prin care ai trecut, pentru anii în care ai stat alături de Saro.

Vorbea cu o intimitate rară, neobişnuită, despre viaţa mea din căminul aflat atât de departe de casa ei, atât de departe de momentele pe care le petreceam împreună la această masă. Am dat cafeaua pe gât şi m-am uitat spre uşă. Mi-a trebuit un minut să-mi dau seama la câte lucruri putea ea face aluzie. Apoi am păşit, fără să mai pierd o secundă, prin deschizătura pe care ea o făcuse în conversaţia noastră.

— Încerc, aşa cum pot, să merg mai departe. Să o cresc pe Zoela cât pot de bine. Încerc să-mi construiesc o nouă viaţă, am spus eu simţindu-mă brusc expusă, ca un pepene crăpat în două. Sper să o putem avea amândouă bogată şi împlinită, avem mare nevoie de ea. Cu puţin noroc, mai am vreo patruzeci de ani înainte. Aş vrea să-i pot umple şi cu bucurie.

A ridicat din umeri:

— *Ma come no?*

„De ce nu?”

A vrut să mai ia o gură de cafea, dar îşi golise ceaşca, aşa că a privit şi ea dincolo de perdeaua din dantelă manuală ce atârna la uşa din faţă. S-a şters la gură cu un şerveţel şi a continuat:

— Nu înseamnă că, dacă mergi mai departe, uiţi.

Apoi s-a întors şi m-a privit drept în faţă:

— Nu ştiu dacă înţelegi ceea ce vreau să-ţi spun.

I-am susţinut privirea. Nu eram sigură dacă vorbea despre posibilitatea de a mă deschide unei noi iubiri în viaţa mea.

— Da, cred că înţeleg. Inima mea nu va uita niciodată, în timp ce îmi voi duce viaţa mai departe.

A încuviinţat din cap drept răspuns. Aerul din jurul nostru era plin de cuvinte nerostite. Îmi spunea, în felul ei,

că fusesem cunoscută şi iubită[7]. Că oriunde avea să mă ducă viaţa în viitor, în ea va continua să existe o iubire de nezdruncinat.

Şi-a coborât ochelarii şi şi-a şters ochii cu acelaşi şerveţel. După care a împins spre mine o brioşă cu gem de caise.

Ştiam că tocmai depăşisem încă o piatră de hotar în relaţia noastră de prietene, de văduve, de mame.

— Acum hai s-o sunăm pe vară-mea din Petralia. N-o să mă spăl cu toate apele pământului, dacă nu-ţi iei la revedere personal de la ea. Dă-mi telefonul.

***

Un sfert de oră mai târziu, eram îmbrăcată şi ieşeam pe uşă. O lăsasem pe Zoela, încă adormită, să bată dealurile din jur pentru ultima oară. Hotărâsem să merg într-un loc în care fusesem cândva cu Saro şi cu tatăl lui. Am luat-o în jos pe Via Gramsci şi am cotit-o la stânga. În spatele meu răsunau tălăngile oilor mânate la păscut în valea de mai jos de sat.

Simţeam briza mării şi am privit cerul care se întindea în faţa mea. În acele clipe nici nu îmi puteam imagina un cadou mai bun pentru ziua mea. Nu văzusem un cer ca acesta în L.A. Acolo, cerul părea o cupolă deasupra oraşului. Iar în majoritatea zilelor, mă deplasam grăbită de-a lungul drumurilor urbane, fără să am vreodată motiv să privesc în sus sau în jurul meu.

La capătul îndepărtat al unui deal care se îngusta, se afla dudul familiei noastre, înconjurat de patru peri care făceau nişte pere verzi miniaturale, cu o aromă intensă. Acolo era refugiul meu.

---

[7] Trimitere la Psalmul 139, în care se sugerează că Dumnezeu ne cunoaşte profund, exact aşa cum suntem, şi totuşi ne iubeşte oricum (*N.t.*).

Liniştea era absolut garantată.

Nici murele nu m-au dezamăgit. Erau spre sfârşitul sezonului. Multe fuseseră ciugulite de păsări sau căzuseră la pământ. Nu aş fi putut ajunge niciodată până la cele de sus fără ajutorul unei scări. Aşa că m-am mulţumit cu cele rămase pe rugii de mai jos. Toată viaţa mea cu Saro mi-a revenit rapid în faţa ochilor. Mi-am amintit de anghinarea de primăvară şi de sarea de sub unghiile lui. M-am bucurat de amintirea acestui detaliu mărunt, în timp ce lăsam să-mi explodeze în gură, din nou şi din nou, fructele în acelaşi timp acre şi dulci.

Apoi m-am întors către sat. Am făcut un ocol şi am trecut pe lângă drumul ce ducea la presa de ulei. Cu o zi înainte stătusem de vorbă cu Epifanio, un văr ceva mai îndepărtat al lui Saro. Era proprietarul presei de ulei aflate la ieşirea din sat şi îmi dăduse o lecţie improvizată de *degustazione dell'olio di oliva*. Îmi spusese că secretul degustării uleiului de măsline era să-ţi laşi cerul gurii să îl descopere cu totul, să se lupte cu aromele lui piperate şi ierboase, recunoscându-i, în acelaşi timp, onctuozitatea.

În jurul presei, Epifanio cultiva tot felul de soiuri străvechi de mentă, salvie şi busuioc care, cu secole în urmă, erau comune aici, dar care acum erau puţin cunoscute de către sicilienii moderni. Toate acestea, mi-a explicat el, se datorau polenizării naturale încrucişate, în care omul nu trebuia să intervină.

Cel mai mult mi-a atras atenţia *salvia all'ananas*, salvia-ananas, care se deosebea de varietăţile clasice prin culoarea ei pestriţă. Trăisem mai mult de patruzeci de ani pe planeta asta şi nu ştiam că există aşa ceva. După douăzeci de ani, insula asta încă mi se mai dezvăluia. Când am frecat salvia între palme, aceasta a împrăştiat un parfum delicat, ce amintea de ananas. Epifanio mi-a spus că nu puteam cumpăra seminţe. Că aceasta se înmulţea

prin butăşire, o bucată tăiată dintr-o plantă dând naştere uneia noi.

Am rămas o vreme să mă bucur de aroma ananasului care mi se înălţa din palme, realizând că viaţa încă mai avea surprize pentru mine, trebuia doar să rămân deschisă în faţa ei.

Am hoinărit apoi înspre casă pe drumurile şerpuite ce treceau printre nenumărate pâlcuri de fenicul sălbatic. Nu-l mai văzusem până atunci, dar iată-l acolo, crescând cu entuziasm, pe marginea aceluiaşi drum pe care trecusem mai devreme, împodobind peisajul cu tulpinile lui albe, înalte până la genunchi ori chiar până la brâu, înălţându-şi vârfurile verzi şi stufoase care, pentru un ochi nepriceput, puteau părea simple buruieni. Feniculul este un lucru delicios, ce poate răsări printre buruienile aflate de-a lungul drumului vieţii. Aşa cum obişnuia să spună Saro, acesta „este acolo ca să-ţi aducă aminte că eşti în viaţă”.

Când am ajuns acasă, Zoela se trezise şi stătea la masa Nonnei.

— *Ciao, mammina*, mi-a zâmbit ea.

„Mămico.”

Fiecare vară petrecută în Sicilia îi marcase creşterea. Mersese singură pe străzi în fiecare dimineaţă până la *pasticceria* ca să ia pâine, învăţase meşteşugul străvechi al producerii ricottei, zburdase în livada familiei – Sicilia devenise un dar pentru ea, locul în care întotdeauna îşi va regăsi tatăl. Independenţa ei era uluitoare, prieteniile ei mai profunde, italiana fermecătoare. Acum făcea chiar şi glume în italiană, lăsându-mă să cred că exista o Zoela italiancă, un fel de alter ego al celei americane. Iar eu le iubeam pe amândouă.

Scria o ilustrată. Era ceva ce o pusesem să facă în fiecare vară – să-şi scrie ei însăşi o ilustrată, în care să-şi povestească ce însemnase acea vară pentru ea. Apoi o

expediam la Los Angeles. Pe cea de anul acesta se vedea o panoramă nocturnă a oraşului Cefalù. Mi-am adus aminte cum îi bătuserăm străzile târziu după miezul nopţii, cu o săptămână înainte. Ne umpluserăm plămânii cu aerul mării şi sorbiserăm *granita* în piaţa catedralei. Găsise Carul Mare pe cer – *il Gran Carro* – şi vorbiserăm despre tatăl ei.

— Crezi că ne poate vedea aici? mă întrebase ea.

Ştia că se apropia sfârşitul călătoriei noastre. Aşa că am vorbit şi despre felul în care avea să-şi ia rămas-bun de la Nonna, de la verişoarele ei, de la prietene. Durerea ei era chiar la suprafaţă. O vedeam cum ezita să vorbească cu mine despre asta, nu se putea hotărî dacă voia sau nu să o facă. A amintit de felul în care îi stătea părul lui Saro în ziua în care murise, a întrebat câţi ani are Nonna. Ceva mai târziu, pe când nu reuşeam niciuna să adormim în acea noapte, mă pusese să-i promit că aveam să fac tot ce pot „ca să trăiesc până la o sută de ani”.

I-am răspuns ceea ce îi răspundeam mereu când o simţeam copleşită de teamă şi de durerea pierderii, tăcută şi gânditoare ca acum:

— Sunt sănătoasă. Dacă asta te ajută, am de gând să rămân pe-aici suficient de mult cât să te văd cum ajungi bătrână.

A zâmbit.

— Dar să ştii că nu o să mai locuiesc cu tine atunci, a replicat ea rapid.

— Chiar m-ar mira foarte tare să o faci, i-am spus eu.

— Poate că o să locuiesc aici.

— Să ai grijă să-mi păstrezi o cameră pentru când o să vin în vizită.

După ce şi-a terminat ilustrata şi şi-a strâns micul-dejun, s-a apucat să o ajute pe Nonna să pregătească prânzul. Ceea ce era o premieră. Mă dusesem în camera alăturată,

unde înfăşuram sticlele de sos de roşii în hârtie de ziar şi apoi în ciorapi vechi de-ai lui Saro, pe care îi lăsase aici cu ani în urmă, când Zoela m-a strigat:

— *Guarda, mamma!*

Să mă uit la ea cum rădea brânză pe o răzătoare de masă, verticală, cu o manivelă cât mâna ei de mare. Era cea mai veche ustensilă de bucătărie din casă, cumpărată la puţină vreme după nunta Nonnei.

M-am uitat rapid după Nonna şi am văzut că pregătea o masă cu trei feluri: spaghetti cu sos de roşii clasic, vinete gratinate cu parmezan, cârnat de la măcelărie, un platou cu brânzeturi şi o salată verde generoasă, presărată cu sare de mare şi amestecată cu mâna ei. Avea să adauge oţetul de-abia când soseau părinţii mei. La desert, urma să avem pepene galben proaspăt, de la vărul ei Stefano.

Mâncarea era nucleul vieţii ei de familie. Gătitul era o a doua natură pentru ea. Nu existau reţete precise; ingredientele, cantităţile, paşii, toate erau în mintea ei. Am rugat-o odată să-mi scrie şi mie o reţetă şi a fost de parcă i-aş fi cerut să-mi scrie cum respira sau cum mergea: *Non ti posso dire. Faccio come si deve fare* – „Nu pot să-ţi spun. Fac cum se face”.

Mâncarea Nonnei spunea o poveste, o poveste epică şi personală a unei insule şi a unei familii. Spunea povestea sărăciei, a durerii, iubirii şi bucuriei. Vorbea deschis despre oamenii care, uneori, fuseseră nevoiţi să supravieţuiască cu pâine, brânză şi măsline în timp ce căutau legume sălbatice în livezile bogate care împânzesc poalele dealurilor vecine cu casa ei. Bucătăria ei întotdeauna îmi spunea sezonul cărei plante era la un moment dat. Îmi amintea de apropierea de nordul Africii şi de Orient. Îmi vorbea despre oamenii ale căror culturi traversaseră insula şi despre urmele lăsate de ei. Dar ceea ce îmi plăcea cel mai mult era că bucătăria ei îmi arăta cum un singur

ingredient putea fi transformat în multe feluri diferite. Mâncarea Nonnei vorbea despre maleabilitate şi inventivitate în pierdere, în dragoste şi în viaţă. Învăţase cum să transforme un trai de subzistenţă în abundenţă.

Sicilienii spun că atunci când deschizi o sticlă cu ulei de măsline, trebuie să miroşi pământul în interiorul ei. Bogat în antioxidanţi, plin de verdeaţă ar trebui să cânte viaţa într-o sticlă. Am apucat sticla de ulei de măsline care se găsea pe masă şi am turnat puţin peste o bucată de pâine proaspătă. Puteam simţi în el moştenirea aromată a anghinarelor, a roşiilor şi a eucaliptului care creşteau la marginea satului. Esenţa lor infuzase viaţa măslinilor din apropiere. Şi asta făcuse şi Nonna pentru mine; fiecare fel de mâncare făcut de ea îmi lăsase o urmă pe retină, urmând să infuzeze orice imagine culinară ulterioară.

***

Cu puţin timp înainte de prânz m-a sunat tata, să-mi spună că şoferul tocmai ajunsese la intrarea în sat.

— Staţi acolo, că vin imediat, am răspuns simţindu-mă ciudat de euforică.

— Păi, oricum nu ştiu unde ne-am putea duce... Nu vorbesc o iotă de italiană şi nu am nici cea mai mică idee unde mă aflu, mi-a replicat şi el pe un ton entuziasmat.

— Eşti în Sicilia, tata. Ai reuşit să ajungi în Sicilia.

Am strigat-o pe Zoela să iasă din dormitor. A coborât scările ca din puşcă, urmată de Rosalia.

— *Vieni con me*, i-a ordonat ea, cuprinsă de un subit simţ al autorităţii. *Ti faccio conoscere i miei nonni dall'America.*

Voia să vină cu ea ca să-i prezinte pe bunicii ei din America.

În câteva minute, mergeam toate pe Via Gramsci – Zoela alergând înaintea mea şi Rosalia ţinându-i isonul.

Aşteptasem acest moment timp de două decenii.

După ce ne-am îmbrăţişat cu toţii acolo, în mijlocul străzii, câţiva curioşi s-au apropiat de maşină să le ureze *Benvenuti*. Se părea că vestea sosirii lor începuse deja să circule.

Ne-am întors către casa Nonnei. Toate văduvele şi soţiile de pe Via Gramsci au ieşit în faţa uşilor să ne spună şi ei *Benvenuti*. Dar imaginea care a pus stăpânire pe inima mea a fost aceea a Nonnei, care stătea mândră în pragul uşii.

— *Ciao, Gene. Ciao, Aubrey. Venite!* i-a invitat ea înăuntru, dând la o parte dantela de la intrare.

Era ceea ce nu putuse să facă pe când trăia fiul ei. Dar o făcea acum.

— Mulţumeşte-i din partea noastră pentru primire, mi-a spus tata.

— Am făcut-o deja, tata, i-am zâmbit eu şi i-am făcut cu ochiul. Mă descurc.

Tata nu mă văzuse niciodată vorbind atât de mult în italiană. Mă privea cu atenţie, ca şi cum ar fi fost de cealaltă parte a unei linii invizibile dintre noi, despre care până acum nici nu ştia că există. Fetiţa lui reuşise să-şi găsească singură locul în lume, incredibil de departe de East Texas.

— Întreab-o pe Nonna dacă o putem ajuta cu ceva, a spus Aubrey, arătând înspre oala care fierbea pe aragaz.

Aubrey voia să se implice imediat, să nu o deranjeze prea tare pe Nonna.

— E deja gata, i-am răspuns.

— Mda, oricum Nonna nu v-ar lăsa niciodată să faceţi ceva în bucătăria ei, s-a băgat şi Zoela în vorbă. Sunteţi musafiri, trebuie doar să mâncaţi. Aşa stau lucrurile pe aici.

O jumătate de oră mai târziu, eram cu toţii aşezaţi la o masă îmbelşugată. Traduceam de zor în timp ce îmi învârteam furculiţa în jurul unor paste acoperite delicat cu un sos la fel de nepretenţios ca şi femeia care îl servise. Voia să se asigure că părinţilor mei le plăcea mâncarea, că erau mulţumiţi. Am observat că Nonna o luase în vizor pe Aubrey, care mânca mult prea puţin pentru gustul ei.

— *Lei non mangia tanto*.

— Nu mănâncă mult de felul ei, i-am spus eu la ureche, încercând să preîntâmpin rănirea vreunor orgolii.

Nonna a dat din mână în semn că nu se poate aşa ceva şi s-a întors direct către Aubrey:

— *Mangia!* Mănâncă mai mult, avem o mulţime de mâncare aici!

Şi a început să ridice farfuriile în direcţia ei.

— *Mangia!*

Am ţinut un toast pentru Saro. I-am dat tatei să guste vin sicilian făcut în casă, rămas din zilele în care tatăl lui Saro se ocupa cu aşa ceva: resturi de pulpă şi sedimente pe fundul paharului, taninuri înţepătoare deasupra şi aroma robustă a strugurilor parfumaţi la mijloc. Nu fusese deloc filtrat; era total neprocesat, distilat acasă. Genul despre care bunica mea obişnuia să spună că „îţi pune păr pe piept”.

— Gândeşte-te la el ca la un fel de Ripple sicilian, am glumit eu, referindu-mă la celebra băutură alcoolică ieftină din serialele cu negri ale anilor 1970.

— Atunci o să iau doar o gură. Nu cred că vrei să mă apuc să vorbesc portugheza acum, nu?

Romancierul şi eseistul sicilian Leonardo Sciascia a spus odată: „Traducerile sunt ca dosul unei tapiserii”. Saro îmi spusese asta cândva, pe când încerca să traducă o poezie din siciliană în engleză.

Iar acolo, la masa aceea, mi-am dat seama că viaţa mea cu Saro semănase cu ţeserea unei tapiserii frumoase şi complicate. Că, după moartea lui, a fi împreună cu familia sa era ca şi cum aş fi privit reversul acelei tapiserii. Se vedeau cusăturile, nodurile voluminoase, locurile în care franjurii se destrămaseră. Dar tot era o parte a aceleiaşi piese minunate.

***

După prânz, i-am condus pe părinţii mei la casa surorii Nonnei, de la capătul satului, unde aveau să locuiască. Ne-am întâlnit la tot pasul cu câte cineva şi toată lumea ne-a oprit să ne salute şi să le ureze bun-venit. Ai mei au sărutat zeci de obraji şi au strâns zeci de mâini ale unor oameni care mi se păreau la fel de apropiaţi ca şi familia mea. Fiecare avea câte un sfat pentru tatăl meu şi pentru Aubrey, şi fiecare voia să le împărtăşească ce însemna să fii din Aliminusa, iar eu am tradus totul.

Preferatul meu era bărbatul care locuia deasupra băncii şi care avea o vedere panoramică asupra tuturor celor care veneau şi plecau din piaţeta centrală.

— Suntem cu toţii copiii lui Dumnezeu. Ia uitaţi-vă la mâinile noastre, a spus el şi şi-a ridicat mâna, cu palma îndreptată spre tata. Fiecare deget e diferit. Unul este scurt, unul este lung, unul este încovoiat. Fiecare dintre ele face lucruri diferite. Dar cu toţii suntem parte a aceleiaşi familii.

Mai târziu, ne-am întâlnit cu *signor* Shecco, poreclit „Domnul Catâr” pentru că avea unul dintre ultimii catâri rămaşi în sat şi îl scotea deseori la plimbare împodobit cu ciucuri multicolori, conform unei tradiţii de la începutul secolului trecut.

— *Siamo quattro gatti qua, porta a porta col cimitero,* i-a spus el tatălui meu.

„Suntem doar patru pisici aici, poartă-n poartă cu cimitirul.” Apoi a ridicat patru degete artritice şi m-a aşteptat să traduc. „Suntem patru pisici” însemna că „suntem puţini”, iar „poartă-n poartă cu cimitirul” – „bătrâni şi pe moarte”.

Apoi, *signor* Shecco a continuat:

— *Ma siamo buoni, buoni e stretti. Capisce? Sua figlia è una di noi.*

„Dar suntem buni şi suntem apropiaţi. Înţelegeţi? Fiica voastră e una de-a noastră.”

Tatăl meu a zâmbit şi i-a mulţumit omului. În timp ce ne îndepărtam, tata s-a uitat înapoi după bărbatul cu catârul, apoi în jur, la caldarâmul străzii şi la clădirile care păreau vechi de când lumea, şi i-a spus lui Aubrey:

— Aici, îl înţeleg pe ginerele meu într-un cu totul alt fel. Dar pe fiică-mea o înţeleg cu adevărat, şi mai profund ca niciodată.

M-am simţit copleşită de vorbele lui.

După-amiaza s-a transformat în amurg şi noi ne-am pregătit pentru procesiunea de Sant’Anna. În cinematografie, numim acest moment al zilei „ora magică”, momentul în care razele difuze ale soarelui fac totul mai frumos. Aici, zidurile decolorate de piatră ale satului devin o pânză pe care fiecare culoare a Mediteranei poate fi celebrată. E acel moment care îi conferă Siciliei atemporalitatea ei.

Am fost cu Zoela să-i luăm pe părinţii mei şi să-i ducem în piaţa satului, unde o mulţime de localnici erau adunaţi în jurul treptelor bisericii. Aşteptau scoaterea statuii Sfintei Ana. M-am uitat la faţada din marmură şi calcar a bisericii, la ceasul cu numere romane, la clopotniţă. Eram în acelaşi loc în care, cu două veri în urmă, mă îndoisem că voi mai putea să dau vreodată un sens vieţii mele, cu atât mai

puţin să mi-o pot reimagina, în timp ce preotul binecuvânta cenuşa lui Saro.

Între timp, aflasem că Sfânta Ana era mama Fecioarei Maria, bunica lui Iisus. În catolicism, Ana este matroana tuturor matroanelor, întruparea înţelepciunii feminine. Probabil că era reprezentarea în creştinism a zeiţei Anu, zeiţa păgână a fertilităţii, al cărei nume însemna „har”. O dată pe an, statuia ei era scoasă din biserica din Aliminusa, ridicată pe umerii unor bărbaţi şi purtată prin sat, cu o procesiune de săteni pe urmele ei. Femeile care sunt în stare să meargă de-a lungul întregului sat o urmează desculţe, călcând peste pietrele drumului cu umbra ei proiectată asupra lor, în soarele care apune. Aceste femei se roagă la Sfânta Ana şi în vremuri de restrişte, şi la ceas de sărbătoare. Mai aflasem că era şi sfânta protectoare a văduvelor şi a călătorilor. M-am născut de ziua ei, pe 26 iulie. M-am căsătorit de ziua ei. Pentru oamenii din Aliminusa, asta însemna că era sfânta mea personală.

— Ai tras o carte bună, îmi spusese Nonna.

Stăteam acolo, pe stradă, în faţa bisericii, cu părinţii mei şi fiica mea alături, în timp ce preotul a rostit rugăciunea, iar fanfara a început să cânte. Zoela i-a făcut cu mâna Rosaliei, care cânta la clarinet. Pe uşile largi, din lemn sculptat, ale bisericii şi-a făcut apariţia statuia sfintei. Era, cu adevărat, ora magică.

Coincidenţă şi soartă sunt două cuvinte care descriu acelaşi fenomen. Coincidenţa unei întâlniri în Florenţa îmi sortise ca zeci de ani mai târziu, la mii de kilometri depărtare de casa mea de origine, dar, în acelaşi timp, într-o altă casă a mea, pe care o alesesem, să mă aflu aici, gustând primele arome ale reînnoirii. Iubirea lui Saro, viaţa şi pierderea lui mă forjaseră, ajutându-mă să devin mai flexibilă în faţa vieţii şi întărindu-mă în locurile frânte.

Statuia a fost coborâtă pe trepte şi procesiunea a pornit în urma ei, dar eu nu m-am mişcat din loc. Nu trebuia să merg nicăieri chiar atunci. Pentru moment, călătoria mea era completă. În interiorul meu am simţit o prefacere dulce-amară. Aveam să părăsesc acest loc conştientă că mai aveam multe de trăit înainte. Rana pierderii devenise o cicatrice a iubirii. Şi ştiam că, indiferent de experienţele ce urmau să vină, voi fi din ce în ce mai îndrăgostită de poetul-chef încălţat în ghete de elf care aprinsese un foc cât pentru o viaţă întreagă.

Am închis ochii, i-am strâns mâna Zoelei şi i-am cerut Anei/ Anu/ Îndurării să mă urmeze pe mine – mamă, văduvă, călătoare – oriîncotro aveam să mă îndrept de acum înainte.

Reţete[8]

PRIMA VARĂ

Carciofi con pomodori e menta (Anghinare înăbuşită cu roşii şi mentă)

Pesto di pomodori secchi, oliva e mandorle (Pesto de roşii uscate, măsline şi migdale)

Spaghetti con pesto alla trapanese (Spaghetti siciliene cu pesto de migdale)

Insalata di rucola con pomodori e ricotta salata (Salată de rucola cu roşii şi ricotta sărată)

Olive aromatiche (Măsline aromatizate)

[8] Toate cantităţile din original sunt exprimate în măsuri americane. Am înlocuit „cup” cu „cană” şi am păstrat „linguri” şi „linguriţe”. În rest, am echivalat în grame (*N.t.*).

A DOUA VARĂ
Ditalini con lenticchie (Paste Ditalini cu linte)
Purea de fave con crostini (Piure de bob cu crostini)
Pesce spada alla griglia con salsa salmoriglio (Peşte-spadă la grătar cu sos salmoriglio)
Caponata classica (Caponata clasică)
Melanzane alla parmigiana (Vinete cu parmezan)
Sfuagghiu (Prăjitura lui Schiavelli)

A TREIA VARĂ
Salsa pronta (Sos de roşii clasic)
Pasta con zucchini (Paste cu dovlecei)
Penne con finocchio e fave (Penne cu fenicul şi bob)
Insalata di finocchio (Salată de fenicul şi citrice)
Granita di gelsi neri (Granita de dude negre)

PRIMA VARĂ

CARCIOFI CON POMODORI E MENTA
Anghinare înăbuşită cu roşii şi mentă

Soacra mea face această anghinare în fiecare primăvară. Are amabilitatea să congeleze o parte, astfel încât să o pot savura şi eu când ajung acolo vara. Când am luat prima înghiţitură din această anghinare, am zis că e înăbuşită în bunătate. Saro făcea această variaţiune a reţetei acasă, în Los Angeles, atunci când era sezon de anghinare.

Ingrediente pentru 6-8 porţii
800 g roşii descojite (două cutii de conserve, de preferinţă marca italiană San Marzano)
1 ½ cană de vin alb sec
½ linguriţă de fulgi de ardei iute, pisaţi

2 linguriţe de sare de mare siciliană sau mai mult, după gust
1 cană de ulei de măsline extravirgin
8 căţei de usturoi
½ cană de pesmet
1 cană cu frunze de mentă proaspătă
6 anghinare medii
2 lămâi, tăiate în jumătate

Puneţi roşiile într-un vas mare şi zdrobiţi-le cu mâna sau cu o furculiţă. Adăugaţi vinul, fulgii de ardei, sarea, jumătate din cantitatea de ulei şi 500 ml de apă. Lăsaţi deoparte.

Puneţi usturoiul, pesmetul şi frunzele de mentă într-un blender şi mixaţi-le grosier, sunt suficiente câteva pulsuri. Adăugaţi uleiul şi continuaţi să mixaţi până când se formează o pastă groasă. Lăsaţi deoparte.

Îndepărtaţi câteva straturi de frunze de culoare verde-închis de pe anghinare, până când ajungeţi la cele fragede, verde-deschis. Cu un cuţit zimţat, tăiaţi 2-3 cm sau mai mult din vârful anghinarei şi capetele tulpinii. Frecaţi marginile tăiate cu jumătăţile de lămâie, pentru a preveni înnegrirea lor. Cu un cuţit foarte ascuţit sau un descojitor de legume, înlăturaţi stratul exterior, tare, al căpăţânii, astfel încât să se vadă pulpa verde-deschis de dedesubt. Frecaţi cu lămâie. Tăiaţi în două şi frecaţi părţile tăiate cu lămâie. Cu o lingură, scobiţi miezul şi îndepărtaţi puful din interior.

Întindeţi cu o lingură pestoul peste jumătăţile de anghinare. Puneţi-le într-o oală cu baza largă, într-un singur strat, acoperite cu amestecul de roşii. Presăraţi un strat subţire de pesmet.

Fierbeţi la foc mediu, acoperit, întorcând o dată, de două ori, anghinarea, până când aceasta este suficient de moale încât să pătrundă uşor furculiţa (55-60 de minute).

PESTO DI POMODORI SECCHI, OLIVA E MANDORLE
Pesto cu roşii uscate, măsline şi migdale

Acest pesto de inspiraţie siciliană este piatră de temelie în casa noastră. Îl am mereu la îndemână pentru întins pe *crostini* sau pe sandviciuri sau, şi mai bine, ca sos pentru nişte paste de să-ţi lase gura apă. Combinaţia de migdale, roşii uscate la soare şi măsline negre uscate şi ţinute în ulei mă duce instantaneu, de fiecare dată, înapoi în Sicilia.

Ingrediente pentru o cană şi jumătate de pesto
½ cană de migdale, tocate nu foarte mărunt
2 linguri de frunze proaspete de rozmarin
¼ cană de busuioc proaspăt, tocat
2 linguriţe de oţet balsamic
2 linguriţe de zahăr
½ linguriţă boia afumată
20 de măsline în ulei, fără sâmburi
10-15 roşii uscate la soare, în ulei, mărunţite
4 căţei de usturoi, tocaţi
1 cană de ulei de măsline extravirgin
sare de mare grunjoasă şi piper proaspăt măcinat, după gust

Puneţi migdalele, rozmarinul, busuiocul, oţetul, zahărul, boiaua, măslinele, roşiile şi usturoiul într-un mixer. Adăugaţi uleiul de măsline în fir subţire, până când obţineţi o pastă groasă. În caz că doriţi o consistenţă mai cremoasă, mai adăugaţi ulei. Asezonaţi cu sare şi piper, după gust.

SPAGHETTI CON PESTO ALLA TRAPANESE

Spaghetti cu pesto de migdale

Acesta a fost unul dintre primele feluri de mâncare pe care am învăţat să le fac după acea prima vară petrecută în Sicilia. Deşi este originar din oraşul Trapani, se găseşte în meniurile de pe toată insula. L-am mâncat peste tot, de la Stromboli la Palermo şi până la Taormina. Fiecare chef îşi adaugă propria carte de vizită, punând mai multe sau mai puţine roşii. În State, îl prepar întotdeauna în vârful sezonului de roşii, pentru că acest fel de mâncare se bazează pe simplitatea aromelor naturale, care se combină într-o armonie perfectă. Fiecare ingredient e vedetă aici.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
4 căţei de usturoi
¾ cană migdale crude
1 cană de ulei de măsline extravirgin
5 căni de busuioc
1 roşie medie spre mare, crudă, descojită şi tocată cubuleţe
sare de mare şi piper negru proaspăt măcinat, după gust
1 pachet de spaghetti (500 g)
pecorino sau parmezan ras, pentru servire (opţional)

Mixaţi într-un blender usturoiul şi migdalele. Turnaţi jumătate din cantitatea de ulei de măsline în fir subţire, până obţineţi o cremă uniformă.

Adăugaţi busuiocul, roşia şi restul de ulei, în timp ce continuaţi să mixaţi pentru ca amestecul să devină foarte

omogen. Adăugaţi sare şi piper după gust. Lăsaţi sosul să se aşeze până când fierbeţi pastele.

Scurgeţi pastele, puneţi-le înapoi la foc, şi adăugaţi pestoul, amestecând cu grijă. Mai puneţi puţin ulei de măsline ca să măriţi aderenţa sosului pe paste. Serviţi imediat. Mie îmi place să presar la final puţin pecorino sau parmezan ras.

INSALATA DI RUCOLA CON POMODORI E RICOTTA
Salată de rucola cu roşii şi ricotta sărată

Am găsit reţeta aceasta printre însemnările personale ale lui Saro. Intenţiona să o prepare ca *antipasto* într-un meniu pe care îl denumise: „Cină de vară pe o terasă din Sicilia”. Când am dat peste ea, am simţit gustul dulce-amar al gândului care m-a purtat la o altă cină cu el, undeva, pe o terasă în Sicilia. Acum prepar această salată simplă pentru prietenii mei, ca parte a verilor de la Silver Lake.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
½ cană de ulei de măsline extravirgin
2 linguri de oţet din vin roşu
1 linguriţă de miere
300 g de rucola, fără tulpini
700 g de roşii proaspete, tăiate sferturi
1 ceapă roşie mică, feliată subţire
200 g de ricotta sărată, rasă grosier
sare de mare şi piper negru proaspăt măcinat, după gust

Pentru dresing: amestecaţi laolaltă într-un bol uleiul, oţetul, mierea şi un vârf de sare.

Aşezaţi pe o farfurie un strat de rucola. Acoperiţi cu roşiile şi ceapa tăiată felii, iar deasupra puneţi ricotta sărată. Asezonaţi cu sare şi piper după gust. Stropiţi cu sosul. Serviţi imediat.

OLIVE AROMATICHE
Măsline aromatizate

La Nonna, întotdeauna se găsesc pe masă castronaşe pline cu măsline aromatizate, negre şi verzi, culese din livada familiei. Pregăteşte o porţie generoasă când ajungem acolo, pe care o termin până plec. Fac şi eu la Los Angeles şi le servesc la petreceri, pe farfurioarele mele din ceramică aduse din Sicilia.

Măsline negre aromatizate
Ingrediente pentru 2 căni
500 g de măsline negre în ulei
½ cană de ulei de măsline extravirgin
2 linguri de oţet balsamic
2 căţei de usturoi, mărunţiţi
1 linguriţă de frunze de rozmarin, tocat grosier
½ linguriţă de fulgi de ardei iute
coaja rasă de la 1 portocală şi de la 1/2 lămâie
un vârf de cuţit de zahăr brun

Puneţi într-un bol măslinele împreună cu uleiul de măsline, oţetul, usturoiul, rozmarinul, fulgii de ardei iute, coaja de portocală şi de lămâie, zahărul brun. Amestecaţi bine şi lăsaţi la marinat cel puţin o oră. Serviţi la temperatura camerei.

Măsline verzi aromatizate
Ingrediente pentru 2 căni

500 g de măsline verzi fără sâmburi
½ cană de ulei de măsline extravirgin
½ cană de morcovi, tocaţi cubuleţe
1 tulpină de ţelină şi câteva frunze fragede, tocate
2 căţei de usturoi, mărunţiţi
2 linguri de oregano sicilian uscat
½ linguriţă de fulgi de ardei iute
1 lingură de oţet din vin roşu

Dacă folosiţi măsline conservate în oţet, clătiţi-le bine şi apoi uscaţi-le prin tamponare. Puneţi într-un bol măslinele împreună cu uleiul de măsline, morcovii, ţelina, usturoiul, oregano, fulgii de ardei iute şi oţetul. Amestecaţi bine şi lăsaţi la marinat cel puţin o oră. Serviţi la temperatura camerei.

A DOUA VARĂ

DITALINI CON LENTICCHIE
Paste Ditalini cu linte

Acesta este întotdeauna primul fel de mâncare pe care ni-l serveşte Nonna când ajungem la ea. Când îmi aşază farfuria aburindă în faţă, sentimentele mele devin de-a dreptul poetice. Ştiu atunci că am ajuns acasă. Acest fel de mâncare le spune călătorilor că acasă înseamnă locul în care stai la aceeaşi masă cu oameni pe care îi iubeşti.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
¼ cană de ulei de măsline extravirgin
1 ceapă roşie
3 ½ căni cu linte verde sau roşie
2 morcovi mici, tocaţi
1 tulpină de ţelină sau un buchet mic de frunze, tocate

1 căţel de usturoi
1 lingură de sare de mare (sau mai mult, după gust)
piper negru, după gust
½ cană de cardon sau spanac proaspăt, tocat (opţional)
un praf de oregano
1 cutie de paste ditalini
pecorino sau parmezan ras, pentru servire (opţional)

Într-o tigaie, căliţi ceapa cu uleiul de măsline aproximativ 5 minute, la foc mediu. Adăugaţi lintea şi amestecaţi, până ajunge să fie toată acoperită de ulei. Turnaţi 4 căni cu apă, adăugaţi morcovii şi ţelina şi lăsaţi să fiarbă. Puneţi usturoiul, o lingură de sare de mare şi piper negru după gust. Micşoraţi focul, acoperiţi şi fierbeţi înăbuşit 20 de minute. Adăugaţi cardonul/ spanacul şi oregano, şi mai fierbeţi înăbuşit încă 20-25 de minute. Potriviţi de sare, după gust.

Între timp, fierbeţi pastele în apă cu sare, într-un vas adânc. Scurgeţi-le bine. Transferaţi pastele în tigaie şi amestecaţi bine, astfel încât să fie acoperite de amestecul de linte. Adăugaţi încă puţin ulei de măsline, ca să se combine aromele. Presăraţi pecorino sau parmezan ras, dacă doriţi. Serviţi imediat.

PUREA DE FAVE CON CROSTINI
Piure de bob cu crostini

Să cureţi bobul proaspăt este ceva ce trebuie făcut cu iubire. Trebuie să desfaci păstaia şi să dezbraci fiecare bob de pieliţa lui, ceea ce necesită timp, răbdare şi un respect sincer pentru cultivarea acestui tip de fasole atât de generos. Nu degeaba a rămas, timp de secole, un aliment de bază în zona mediteraneeană. Pentru mine, gătitul bobului e ca un fel de meditaţie. Pun muzică, îmi torn un

pahar cu vin şi mă apuc de păstăi. Aşa m-a învăţat Saro să fac. Iar aceste *crostini* atât de inspirate sunt de o delicateţe sublimă, cu aroma lor de pământ reavăn.

Ingrediente pentru 12 bucăţi
1 kg de bob păstăi
2 ¼ linguriţe de sare de mare
2 linguri de ulei de măsline extravirgin
½ ceapă mică albă, tocată mărunt
2 linguri de mentă proaspătă, tocată
½ linguriţă de zeamă de lămâie
sare de mare şi piper negru zdrobit, după gust
1 baghetă sau o franzelă artizanală
1 căţel de usturoi, pentru frecat pâinea
pecorino, tăiat fâşii, pentru servire (opţional)

Scoateţi bobul din păstăi. Umpleţi pe jumătate cu apă o cratiţă încăpătoare şi adăugaţi două linguriţe de sare. Puneţi apa la fiert până ajunge să clocotească. Între timp, puneţi câteva căni de cuburi de gheaţă într-un vas mediu şi completaţi cu apă.

Puneţi bobul în apa clocotită şi fierbeţi 2-3 minute, *nu mai mult*. Stingeţi focul şi scurgeţi-l, după care puneţi-l în baia de apă cu gheaţă şi lăsaţi-l să stea 1-2 minute. (Aveţi grijă să păstraţi o parte din apa în care a fiert bobul.) Strecuraţi-l din nou. Decojiţi fiecare bob, trăgând de capătul pieliţei.

Într-o tigaie de mărime medie, încălziţi uleiul de măsline şi puneţi ceapa. Căliţi până devine translucidă, în jur de 2 minute. Adăugaţi bobul, apa în care a fiert (cam un polonic) şi sarea rămasă. Amestecaţi şi lăsaţi la fiert înăbuşit 5 minute. Luaţi tigaia de pe foc, adăugaţi aproape toată menta şi zeama de lămâie, amestecaţi. Cu un mixer vertical, obţineţi o cremă omogenă, adăugând, eventual,

în fir subţire, ulei de măsline, dacă e nevoie ca amestecul să fie mai onctuos. Săraţi şi piperaţi după gust. Puneţi deoparte.

Tăiaţi felii de pâine groase de 2-3 centimetri. Prăjiţi-le până capătă o uşoară culoare aurie. Luaţi-le de pe grătar/tigaie şi frecaţi-le cu un căţel de usturoi, după care le ungeţi cu puţin ulei de măsline, cu pensula. Puneţi pe fiecare felie o grămăjoară consistentă de piure de bob. Decoraţi cu fâşii de pecorino, dacă doriţi. Presăraţi restul de mentă.

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON SALSA SALMORIGLIO
Peşte-spadă la grătar cu sos salmoriglio

Pe coastele Siciliei se mănâncă mult peşte proaspăt. În pieţele din Cefalù, oraş aflat pe malul mării, este un lucru obişnuit să vezi la vânzare peşti-spadă întregi sau tăiaţi jumătăţi, proaspăt pescuiţi. Odată, stăteam la un restaurant cu Zoela când am văzut un pescar aducându-i direct bucătarului peştele pe care tocmai îl prinsese, ca să-l poată găti cât mai proaspăt. În Sicilia, peştele-spadă se prepară la grătar şi se serveşte cu un sos numit *salmoriglio*, care este undeva la mijloc între o marinadă şi un sos de salată. Este impresionant, are o aromă minunată şi se prepară uşor.

Ingrediente pentru 4 porţii
2 linguri de oregano sicilian, uscat sau proaspăt (dacă e proaspăt, trebuie tocat mărunt)
2 linguri de pătrunjel proaspăt, tocat
2 linguri de mentă proaspătă, tocată (opţional)
zeama de la 2-3 lămâi, strecurată
1 cană de ulei de măsline extravirgin
2 căţei de usturoi, tocaţi mărunt

sare de mare grunjoasă şi piper negru zdrobit, după gust
4 fileuri de peşte-spadă, cca 150 g fiecare

Spălaţi verdeţurile şi tamponaţi-le să se usuce. Puneţi deoparte 2 linguriţe de zeamă de lămâie pentru mai târziu.

Turnaţi uleiul de măsline într-un bol şi amestecaţi cu telul, treptat, usturoiul, restul de zeamă de lămâie şi verdeţurile. Marinada trebuie să fie destul de densă, aproape ca o pastă. Adăugaţi piper după gust. Lăsaţi deoparte.

Ungeţi peştele cu 2 linguriţe de zeamă de lămâie şi cu marinada din ulei de măsline. Săraţi. Lăsaţi la fript peştele până când este bine pătruns, în funcţie de grosimea fileurilor (probabil în jur de 3 minute pe fiecare parte). Aşezaţi peştele pe farfurii. Turnaţi deasupra sosul rămas şi serviţi.

CAPONATA CLASSICA
Caponata clasică

Pentru mine, acest preparat dulce-acrişor din vinete este chiar inima Siciliei. Însă niciodată nu veţi găsi două caponata identice: fiecare este expresia inimii şi a imaginaţiei persoanei care o pregăteşte. Am mâncat aşa ceva în bucătăria Nonnei, am mâncat şi departe de aceasta, tocmai la Siracuza. Cu un gust intens şi deosebit de savuroasă, uşor sărată şi dulce deopotrivă, mie această mâncare mi se pare raiul pe pământ.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
ulei vegetal, pentru prăjit
2 vinete medii spre mari, tăiate cubuleţe
sare după gust

½ cană de ulei de măsline extravirgin
1 ceapă roşie, tăiată pe lung şi feliată subţire
3 tulpini de ţelină, opărite 1 minut în apă fierbinte, apoi tocate grosier
2 morcovi, tocaţi
10 măsline verzi, fără sâmburi, tăiate pe lung, în trei
¼ cană de capere, clătite şi scurse
1 ½ cană de sos de roşii de bună calitate (vezi reţeta de *Salsa pronta*, de la pag. 414)
1 legătură mică de busuioc proaspăt, tocat
¼ cană de oţet de vin alb sau roşu
1 linguriţă de zahăr sau miere, după gust (opţional)
½ cană stafide (opţional)
½ cană de pătrunjel, tocat, pentru decor

Încălziţi o lingură de ulei vegetal într-o tigaie de fontă. Adăugaţi cubuleţele de vinete, în serii consecutive, şi prăjiţi-le până capătă o culoare maronie, în jur de 5 minute. Puneţi vinetele la scurs pe şervete absorbante. Săraţi. Daţi deoparte.

În altă tigaie, căliţi ceapa în uleiul de măsline, la foc mediu, până când devine aurie, în jur de 5 minute. Adăugaţi ţelina, morcovii, măslinele, caperele, sosul de roşii, busuiocul, oţetul şi mierea/zahărul. Amestecaţi uşor. Săraţi după gust.

Adăugaţi vinetele, cu atenţie să nu le rupeţi. Dacă doriţi, puneţi şi stafide. Fierbeţi înăbuşit 2-3 minute. Ajustaţi cantitatea de sare. Transferaţi într-un castron mare sau pe un platou, lăsaţi la răcit. Decoraţi cu pătrunjel tocat. Serviţi la temperatura camerei.

Caponata poate fi servită şi rece, în zilele calde de vară. Pentru un plus de savoare şi de textură, puteţi presăra la final câteva migdale prăjite.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA
Vinete cu parmezan

Acest fel de mâncare se face cel mai bine cu vinete coapte pe cărbuni. De altfel, doar aşa le pregătesc şi eu, în L.A., deoarece am o slăbiciune pentru aroma aceea de fum de cărbune pe care nu o obţii când le coci în tigaie. Iar bucuria acestei mâncări e dată de straturile ei: merge şi cu două straturi de vinete, dar cu trei sau chiar patru e de-a dreptul divină.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
4-5 vinete medii spre mari, tăiate în rondele de 1 cm grosime
sare de mare grunjoasă
1 cană de ulei de măsline extravirgin
piper negru, proaspăt măcinat
2 căţei de usturoi, tocaţi
1 linguriţă de oregano sicilian uscat
6 căni de sos de roşii de bună calitate (vezi reţeta de *Salsa pronta*, de la pag. 414)
1/3 cană de pecorino sau parmezan, ras fin
3 linguri de frunze de busuioc proaspăt, tocat

Preîncălziţi cuptorul la 190º C.

Aşezaţi rondelele de vinete într-un bol larg. Presăraţi puţină sare şi lăsaţi-le 45 de minute – 1 oră, să-şi lase apa în exces. Strecuraţi apa din bol. Stropiţi vinetele cu ulei de măsline, asiguraţi-vă că le ungeţi pe ambele părţi, apoi asezonaţi cu piper, usturoi şi oregano.

Frigeţi rondelele câte 1-2 minute pe fiecare parte. Lăsaţi deoparte.

Încălziţi sosul de roşii la foc mediu spre mare.

Stropiţi fundul unui vas termorezistent cu ulei de măsline şi întindeţi o cană de sos de roşii. Aşezaţi un strat de vinete. Turnaţi peste vinete, cu lingura, sos de roşii. Adăugaţi brânză rasă şi busuioc. Repetaţi operaţiunea, cu încă un strat de vinete, apoi sos, brânză şi busuioc. Băgaţi la cuptor cca 30 de minute, până se topeşte brânza şi începe să bolborosească sosul.

SFUAGGHIU
Prăjitura lui Schiavelli

Aventură, dor, stăruinţă şi speranţă – pe toate le cuprinde prăjitura aceasta. Mă uit azi la fotografia lui Saro făcută demult, în apartamentul nostru din L.A., împreună cu Vincent Schiavelli, îi văd cum zâmbeau cu prăjitura în mână şi mi se umple sufletul de bucurie. Îmi place să-mi imaginez că aceşti doi fii de imigranţi savurează şi acum o îmbucătură împreună, oriunde ar fi sufletele lor.

Notă: Din câte ştiu, brutarul Pino nu i-a divulgat niciodată reţeta lui Schiavelli. Aceasta nu apare în cartea lui Schiavelli, *Many Beautiful Things*. Am găsit reţeta de mai jos pe site-ul oficial al localităţii Polizzi Generosa. E o variaţiune a prăjiturii despre care a scris în cartea lui.

Am inclus această reţetă aici pentru bucătarii cu mult simţ al aventurii.

Ingrediente pentru 12-14 porţii
Umplutura:
500 g brânză tuma (*Nota traducătorului:* brânză de oaie obţinută într-un stadiu intermediar al procesului de fabricaţie al brânzei pecorino, adică un parmezan de oaie moale, nematurat şi nesărat; poate fi înlocuită, la nevoie, cu o altă brânză dulce)
5 albuşuri, la temperatura camerei, bătute spumă

2 căni de zahăr
1 lingură praf de scorţişoară
ciocolată neagră, după gust
1/3 cană de fructe confiate, tăiate cubuleţe

Blatul:
4 căni de făină
1 cană de untură (plus încă puţin pentru ungerea formei de copt)
6 gălbenuşuri la temperatura camerei, bătute
1 cană de zahăr
¼ cană de zahăr pudră

Preîncălziţi cuptorul la 190º C.
Pregătiţi umplutura:
Radeţi brânza, foarte fin, într-un castron. Încorporaţi albuşurile bătute, apoi adăugaţi zahărul, scorţişoara, ciocolata şi, treptat, bucăţile de fructe confiate. Omogenizaţi şi lăsaţi deoparte.
Pregătiţi blatul:
Puneţi făina într-un castron şi faceţi o adâncitură în mijloc. Aşezaţi untura în adâncitură şi acoperiţi cu făină, frământând cu mâinile aluatul. Adăugaţi zahărul şi gălbenuşurile. Continuaţi să frământaţi. Dacă e prea uscat, adăugaţi puţină apă. Întindeţi jumătate din compoziţie într-un strat subţire de cca 1 cm. Ungeţi cu puţină untură o formă de tort de 22 cm diametru şi tapetaţi-o cu făină. Aşezaţi aluatul în formă.
Asamblaţi prăjitura:
Turnaţi umplutura peste aluat, cu grijă să nu fie prea înaltă, pentru că se va mai umfla la copt. Acoperiţi cu celălalt strat de aluat. Lipiţi bine, cu vârful degetelor, marginile de aluat. Daţi cca 1 oră la cuptor. După ce o

scoateţi, presăraţi zahăr pudră şi lăsaţi prăjitura la răcit o zi întreagă înainte să o tăiaţi şi mâncaţi.

A TREIA VARĂ

SALSA PRONTA
Sos de roşii clasic

În mod normal, acest sos se face cu roşii proaspete San Marzano, într-un cazan mare aşezat deasupra unui foc de lemne. Reţeta de mai jos este o versiune pe care o puteţi face oricând în bucătăria de acasă. Eu umplu borcane mari şi le păstrez la frigider sau congelator. În felul acesta, nu rămân niciodată fără „sos de-a gata” pentru paste, lasagna, supe sau vinete cu parmezan.

Notă: Cu cât fierbeţi mai mult sosul, cu atât se va face mai gros. Dacă preferaţi, îl puteţi fierbe până când obţineţi o pastă mai lichidă. Este un sos de pizza delicios.

Ingrediente pentru cca 2 litri
2 cutii (800 g) de roşii prunişoare San Marzano, tocate
2 cepe roşii mari, tocate grosier
4 căţei de usturoi, zdrobiţi
½ cană de ulei de măsline extra-virgin
1 legătură mare de busuioc
1 lingură de sare de mare (sau după gust)
oregano şi fulgi de ardei iute (opţional)

Puneţi roşiile şi o jumătate de cană de apă într-o oală mare. Adăugaţi jumătate din ceapă şi jumătate din usturoi. Daţi un clocot, apoi reduceţi focul şi mai fierbeţi înăbuşit 40 de minute, amestecând des pentru a nu se lipi de oală. Luaţi de pe foc. Folosiţi un mixer vertical pentru a-l face piure.

Într-un blender, puneţi uleiul de măsline, busuiocul şi restul de ceapă şi de usturoi. Continuaţi să mixaţi până când amestecul devine omogen.

Într-o oală curată, amestecaţi piureul de tomate cu piureul de busuioc. Fierbeţi la foc mediu, neacoperit, până când se îngroaşă – 20-30 de minute sau mai mult, dacă doriţi o pastă mai densă. Luaţi de pe foc. Adăugaţi sare şi zahăr. Dacă faceţi sos pentru pizza sau preferaţi o aromă ceva mai condimentată, adăugaţi o cantitate mică de oregano şi/sau fulgi de ardei iute.

Acest sos poate fi conservat în borcane sterilizate cât încă e cald sau păstrat la frigider timp de 3-4 zile, respectiv în congelator chiar şi o lună.

PASTA CON ZUCCHINI
Paste cu dovlecei

Există mai multe soiuri de dovlecei sicilieni. Cel mai savuros dintre ei este cel lung, de un verde-pal, cunoscut drept *cucuzze*. În jurul Aliminusei este cultivat din abundenţă. E un soi foarte puţin pretenţios, care se poate folosi la supe, la paste şi pe grătar. *Cucuzze* nu se găseşte în supermarketurile din State. Însă această reţetă poate fi făcută la fel de bine cu orice tip de dovlecel pe care îl găsiţi la piaţă. Şi poate fi făcută ca sos pentru paste sau ca fel de mâncare de sine stătător.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
1 ceapă roşie medie, tocată
½ cană de ulei de măsline extravirgin
½ kg de roşii proaspete, Roma sau prunişoare, descojite şi tocate
3 dovlecei medii, tocaţi (cu coajă, dacă preferaţi, dar nu obligatoriu)

1 cub de supă de legume
½ cană de frunze de busuioc proaspăt, rupte bucăţi
sare de mare şi piper negru după gust
spaghetti sau alte paste lungi pe care le preferaţi
ricotta salata, mărunţită, sau pecorino ras, pentru servire

Într-o tigaie, căliţi ceapa în uleiul de măsline, la foc mediu spre mare, timp de 2-3 minute, până capătă o culoare aurie. Adăugaţi roşiile şi mai lăsaţi pe foc încă 2 minute. Adăugaţi dovleceii şi amestecaţi. Fărâmiţaţi cubul de legume în tigaie, puneţi busuiocul, trei sferturi de cană de apă, sare şi piper după gust. Acoperiţi şi fierbeţi la foc mediu cca 20 de minute, până se înmoaie dovlecelul. Opriţi focul şi lăsaţi să se odihnească.

Fierbeţi pastele în apă sărată. Scurgeţi. Adăugaţi peste paste sosul de dovlecei şi roşii şi amestecaţi bine, adăugând un firicel de ulei de măsline pentru a omogeniza sosul cu pastele. Porţionaţi şi presăraţi brânză, dacă doriţi.

PENNE CON FINOCCHIO E FAVE
Penne cu fenicul şi bob

Dacă ar fi să numesc un singur fel de mâncare ce îmi aduce aminte de prima mea călătorie în Sicilia şi de felul exuberant în care mi-a prezentat-o Saro, în toată gloria ei, atunci acesta este. Îmi aminteşte de forţa lui vitală, de „primăvara” lui, de evoluţia supremă a spiritului său. În plus, mai e şi al naibii de bun.

Notă: Puteţi lua feniculul pe care îl găsiţi la magazin. Însă aţi fi uimiţi de ceea ce poate face natura dacă aţi încerca să vă cultivaţi propriul fenicul.

Saro, sper să te fac mândru cu această reţetă.

Ingrediente pentru 4-6 porţii
2 linguri de sare de mare grunjoasă
2 căni de bob proaspăt, descojit
2 căni de verdeaţă de fenicul (partea de deasupra bulbului), tocată
¾ cană de ulei de măsline extravirgin
piper proaspăt zdrobit, după gust şi opţional
1 ceapă albă, tocată
1 pachet paste penne (500 g)
pecorino proaspăt ras, pentru servire

Puneţi la foc un litru de apă până dă într-un clocot. Adăugaţi o linguriţă de sare şi amestecaţi. Adăugaţi bobul şi feniculul. Fierbeţi înăbuşit până când legumele se înmoaie bine, cca 10 minute.

Strecuraţi bobul şi verdeaţa, păstraţi apa în care au fiert şi turnaţi-o într-o oală mai largă, în care veţi pregăti pastele.

Puneţi bobul şi feniculul într-un blender, împreună cu jumătate de cană de ulei de măsline, sare şi piper după gust. Faceţi un piure şi lăsaţi deoparte.

Adăugaţi 3 litri de apă în oala cu lichidul rămas de la fiert şi aduceţi din nou la temperatura de fierbere. Adăugaţi 1 ½ lingură de sare de mare.

Până fierbe apa, încălziţi restul de ulei de măsline într-o tigaie şi căliţi ceapa cca 2 minute, până capătă o culoare maro-auriu. Amestecaţi des. Micşoraţi focul şi turnaţi în tigaie piureul. Fierbeţi încă 5 minute la foc mic, înăbuşit.

Fierbeţi pastele, amestecând des, până când capătă o consistenţă *al dente*. Scurgeţi apa şi lăsaţi pastele în oală. Adăugaţi piureul de fenicul şi bob, amestecaţi bine, împreună cu un firicel de ulei de măsline, şi lăsaţi la înăbuşit, la foc mic, încă 1 minut. Dacă vreţi un sos mai subţire, adăugaţi un polonic din apa de la paste.

Serviţi cald, presărat cu pecorino şi/sau piper după gust. Apoi toastaţi în cinstea vieţii voastre.

INSALATA DI FINOCCHIO
Salată de fenicul şi citrice

În Sicilia am descoperit plăcerea de a mânca fenicul crud, doar cu un praf de sare, uneori, la sfârşitul mesei. Este un obicei vechi pe insulă să mănânci fenicul pe post de digestiv, ca pe un fruct. Acasă fac această reţetă ca pe o alternativă la tradiţionala salată verde. Ador contrastul de texturi şi aroma puternică de citrice. Eu prefer să nu pun felii de portocală întregi în salată, ci să folosesc zeama de citrice în componenţa sosului. E o salată crocantă, citrică, sărată şi totodată uşor dulceagă – un fel de stimulent sicilian, dătător de energie.

Ingrediente pentru 4 porţii
2 linguri de zeamă de portocale, proaspăt stoarsă (pot fi şi portocale roşii)
2 linguri de oţet de vin alb sau roşu
¼ cană de ulei de măsline extravirgin
1 lingură de miere
1 linguriţă de seminţe de fenicul
½ linguriţă de sare
¼ linguriţă de piper negru, proaspăt măcinat
1 bulb de fenicul cu frunze, feliat subţire
zeama de la o jumătate de lămâie
½ ceapă roşie mare, feliată subţire
¼ cană de măsline negre (eventual conservate în ulei)
¼ cană de frunze de mentă, proaspăt tocate
sare de mare fină şi piper negru proaspăt măcinat, după gust
fulgi de parmezan

Amestecaţi viguros, într-un castron, zeama de portocale, oţetul, uleiul de măsline, mierea, seminţele de fenicul, sarea şi piperul. Daţi deoparte.

Tăiaţi tulpinile feniculului şi păstraţi frunzuliţele pentru decorarea salatei. Tăiaţi bulbul în jumătate, scoateţi miezul, tăiaţi-l în patru. Feliaţi subţire bucăţile de fenicul cu o răzătoare-mandolină sau un cuţit foarte ascuţit. Aşezaţi-le într-un bol. Stropiţi cu zeamă de lămâie şi săraţi. Adăugaţi ceapa şi măslinele. Turnaţi sosul peste salată şi amestecaţi bine. Serviţi-o în farfurii adânci sau pe un platou cu marginile uşor ridicate, ornată cu frunzuliţele de fenicul şi mentă. Opţional, presăraţi feliuţe de parmezan. Adăugaţi puţin piper negru şi serviţi imediat.

GRANITA DI GELSI NERI
Granita de dude negre

Dudele sunt o adevărată odă comestibilă în Sicilia. E o mare fericire pentru mine şi pentru Zoela să le putem culege direct din copac. Ne pătează mâinile şi hainele, dar petele acelea păstrează povestea întâlnirii cu regina tuturor fructelor de livadă. Ar trebui să faceţi reţeta următoare oricând daţi peste dude negre, proaspete. Opriţi-vă din orice aţi face, minunaţi-vă de fructele acestea atât de efemere şi bucuraţi-vă de petele minunate ale verii preparând această granita rapidă şi delicioasă. Iar când toate vor fi fost spuse şi făcute, aşezaţi-vă relaxat şi savuraţi viaţa ca sicilienii.

Ingrediente pentru 2 pahare
2 căni de dude proaspete
zeama de la 2 lămâi
1/3 cană de zahăr (merge şi cu miere sau cu sirop de arţar)

Spălaţi dudele sub jet de apă blând şi lăsaţi-le să se usuce bine. Puneţi-le într-un blender şi faceţi-le piure. Daţi deoparte.

Într-o tigaie, combinaţi jumătate din zeama de lămâie, jumătate de cană de apă rece şi zahărul. Încălziţi la foc mic, până când se dizolvă zahărul. Adăugaţi piureul de dude în siropul format, după care puneţi şi restul de zeamă de lămâie.

Amestecaţi, apoi băgaţi la congelator într-o tavă metalică nu foarte înaltă, 30-40 de minute. Scoateţi din congelator şi amestecaţi cu o furculiţă. Aşa, veţi obţine o textură mai moale. Băgaţi înapoi în congelator şi repetaţi operaţiunea după alte 30 de minute. Şi tot aşa, timp de 3 ore. Vreţi să obţineţi o granita solidă, dar nu îngheţată complet.

Înainte de servire, mai treceţi o dată cu furculiţa prin granita, ca să o mai înmuiaţi. Să aveţi poftă!

Nota autoarei

Cartea aceasta s-a născut din jurnalele mele, din scrisori, e-mailuri, texte şi scrierile personale ale defunctului meu soţ. Când am putut să fac asta, m-am consultat cu mai multe persoane care apar în carte. Poveştile care mi s-au spus – adesea în dialect – sunt pline de puncte-puncte, de spaţii goale care caracterizează povestirile orale. Am schimbat numele multor persoane din carte şi unele particularităţi care ar fi putut duce la recunoaşterea lor, iar unele personaje sunt plăsmuite din mai multe persoane reale. Am combinat şi întâmplări uneori, pentru a crea una singură, mai clară. De asemenea, am omis uneori persoane, dar numai dacă acea omisiune nu avea niciun impact asupra adevărului

sau substanţei povestirii. În afară de asta, această carte este relatarea unor experienţe adevărate, aşa cum mi le amintesc eu.

Reţetele se bazează preponderent pe notiţele soţului meu decedat, dar sunt şi unele din amintirea mea, a ceea ce am mâncat. Unele sunt de la soacra mea. Pe câteva le-am căutat şi apoi le-am modificat, aşa cum îmi imaginez că ar fi făcut şi el.

Mulţumiri

Primele mele mulţumiri se îndreaptă către Christine Pride, editoarea mea talentată şi intuitivă, pentru faptul că a crezut în această carte. Alături de ea, am crescut într-o zi cât alţii într-un an şi am devenit cu mult mai bună datorită întrebărilor ei incisive şi înţeleptei ei îndrumări editoriale.

Un foarte mare mulţumesc pentru Richard Abate. Viaţa mea a devenit mai plină şi mai creativă din momentul în care a declarat: „Ştiu că ai mai multe de spus”.

Dacă vreţi să vă apucaţi să scrieţi o carte, v-ar fi de mare ajutor să aveţi o soră ca Attica. Ea vă poate citi la ora două noaptea e-mailurile trimise dintr-un sat aflat la capătul lumii şi să vă spună: „Asta e o carte. Vreau să citesc cartea asta!” După nişte ani, ea vă poate aminti că încă aşteaptă să citească acea carte. Îi port o dragoste nesfârşită şi o recunoştinţă pe măsură.

O altă persoană numai bună de pus la suflet este Shawna Kenney. Ea mi-a citit manuscrisul aşa cum i l-am trimis, câte zece pagini odată, în fiecare săptămână, timp de un an întreg. A reflectat cu generozitate la ideile mele, a ascultat, a cercetat adânc şi cu blândeţe. Observaţiile ei constante şi inspirate mi-au ghidat urcuşul spre culmea

visată. Iar când aerul s-a rarefiat prea tare şi am crezut că era cazul să mă întorc, mi-a spus să respir adânc şi să continui căţărarea. Mulţumesc, prietenă dragă.

Sunt recunoscătoare echipei mele de la Simon & Schuster pentru toată grija şi entuziasmul lor.

Un mulţumesc răsunător către...

Părinţii mei. Sprijinul pe care l-au arătat acestei cărţi este întrecut doar de sprijinul pe care mi l-au arătat mie. Mama mea, Sherra, mi-a respectat întotdeauna viaţa pe care mi-am ales-o, cea de artist. Tatăl meu, Gene, mă încurajează mereu să-mi trăiesc viaţa din plin. Mama mea vitregă, Aubrey, crede nestrămutat în visurile mele şi are un optimism de nezdruncinat.

Nonna, care, cu dragostea ei tăcută şi constantă, m-a învăţat despre maternitate, tărie şi suflet. Nu-mi va ajunge o viaţă să-i spun cât de mult o iubesc.

Franca, Cosimo, Giusy, Laura şi Karl, care au sprijinit cu multă dragoste ideea acestei cărţi.

Sarah Gosssage, Nicole Ribaudi, Richard Courtney, Patrick Huey, Christine Bode, Ellen Ancui, Dorrie LaMarr, Susan Barragan şi incredibila Donna Chaney, care au ascultat, întotdeauna.

Solome Williams, Amy Elliott şi Aubrey, cititorii mei timpurii, atenţi şi doritori.

Monica Freeman, Glenda Hale şi Thomas Locke, care mi-au testat cu zel reţetele.

Julie Ariola, Maria Bartolotta, Sally Kemp şi Lina Kaplan, minunatele mele îndrumătoare, învăţătoare şi modele, care mi-au arătat ceea ce nu mereu am ştiut să văd.

Robert, cu iubirea lui neînfricată şi excepţională, care a avut voinţa să mă ţină de mână în timp ce priveam în trecut pentru a putea păşi cu mai multă hotărâre înspre prezent.

Comunităţile Oak Glen, Sequoyah şi Soaring Spirits. Programul pentru scriere creativă de la UCLA Extension şi numeroşii lui profesori de-a dreptul sclipitori, printre care Alison Singh Gee, Kimberlee Auerbach Berlin şi Lynn Lauber.

Ira Byock, pentru munca lui ca medic şi scriitor, şi mentor.

Amy Bloom, care mi-a spus cu multă vreme în urmă: „Du-te în Italia”.

Vincent Schiavelli, actorul, scriitorul, bucătarul, care a venit în apartamentul nostru să-şi ia prăjitura. Niciunul dintre noi nu ştia încotro vor duce poveştile noastre.

Catherine Winteringham, care ne-a îngrijit pe noi toţi în ceasul nostru cel mai vulnerabil.

Un mulţumesc pentru totdeauna către...

Oamenii din Aliminusa, pentru inima lor deschisă, spiritul neînfrânt şi umorul bogat, vechi de când lumea. Sper că am reuşit să redau măcar o frântură din măreţia voastră.

Zoela, cu spiritul ei efervescent şi sufletul înţelept, care mă inspiră să trăiesc curajos, cu totul. Mă simt cu adevărat binecuvântată să pot trece prin lumea asta alături de tine, să fiu *mammina* ta. *Amore, quanto ti amo!*

Şi Saro. Încrederea lui în mine a fost şi este adevărata mea Stea a Nordului.